

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Vermentino / Toscana IGT

**Uvas** Vermentino

**Área de produção** Toscana

**Altitude** 0-100 meters a.s.l.

**Tipo de solo** Solo solto e profundo, rico em fósseis e ossos marinhos. Solo arenoso predominantemente arenoso e margoso, constituído por xistos argilosos e calcários.

**Álcool** 12.5 % vol.

**Fermentação** Vinificação branca com particular atenção ao grau de oxidação e clarificação do mosto na elaboração do vinho base. A fermentação ocorre a uma temperatura controlada de 14-18°C com leveduras selecionadas.

**Envelhecimento** Em tanques de aço com "batonnage" sobre borras finas.

**Notas de degustação** A cor é amarelo palha profundo, claro e brilhante. O aroma é inebriante e intenso com notas de frutas brancas como maçã, pêra, pêssego e banana. Na boca é saboroso e muito crocante, equilibrado, harmônico e muito persistente. Final longo e persistente, fácil de beber.

**Combinações de comida** Peixe cru, tagliolini com camarão e limão, peixe salgado.



0,75 l



Awarded

---



## Vermentino / Toscana IGT

### Awards & Ratings

#### Annata 2022

- INDIA WINES AND SPIRITS AWARDS / 2024 / **Silver Medal**

#### Annata 2021

- INDIA WINES AND SPIRITS AWARDS / 2022 / **Gold Medal**

#### Annata 2011

- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2013 / **Commended**
- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2012 / **Bronze Medal**
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2012 / **Commended**