SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Mandriano / Toscana IGT Vermentino

Uvas 100% Vermentino

Área de produção Toscana

Altitude 0-100 m a.s.l.

Tipo de solo Solo solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. O solo é predominantemente arenoso com marga-arenito, compreendendo xistos argilosos e calcários.

Álcool 12.5 % vol.

Fermentação Vinificação sem peles, com especial atenção à oxidação e à clarificação do mosto para a produção de vinho de base. A fermentação ocorre a uma temperatura controlada de 14-18°C com levedura selecionada.

Envelhecimento Em aço com batonnage sobre borras finas.

Notas de degustação É de cor amarelo pálido. O nariz é de flores brancas e pêssego, enquanto é fresco, elástico, dinâmico e esbelto no paladar, com uma nota final de frutas cítricas. É agradavelmente saboroso.

Combinações de comida Aperitivos de frutos do mar; salada de frutos do mar, marisco, peixe cru, peixe frito.

0,75 l

Awarded