

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Collegiata / Vernaccia di San Gimignano DOCG

Виноград 100% Vernaccia

Производственная площадь Сан-Джиминьяно, Тоскана

Высота 150-350 м над ур.

Тип почвы Мергелистая почва с высоким содержанием глины и желтого туфового песка.

Алкоголь 12.5 % vol.

Ферментация Винификация без кожуры, с особым вниманием к окислению и осветлению сусла для основного производства вина. Виноград отделяют от гребней и прессуют на пневматическом прессе, насыщая его инертными газами. Ферментация происходит при контролируемой температуре 14-18°C с отборными дрожжами в течение примерно 15-18 дней.

Старение стали с дубинкой на тонком осадке.

Дегустационные заметки Это прозрачный бледно-желтый цвет. Буquet интенсивный, с оттенками желтой мякоти фруктов, персика и сладких цитрусовых. Он острый и упругий на вкус, удивительно свежий и пикантный, с восхитительной цитрусовой нотой в конце.

Сочетания с едой Белая рыба и мясо; рыба-меч, паста с соусом из морепродуктов, сыры, деревенские овощные тарталетки.



0,75 l



Awarded



Collegiata / Vernaccia di San Gimignano DOCG

Awards & Ratings

Annata 2023

- JAMES SUCKLING / 2024 / **90 points**

Annata 2022

- THE DB & SB SPRING BLIND TASTING / 2024 / **Bronze Medal**
- JAMES SUCKLING / 2023 / **90 points**

Annata 2018

- JAPAN WINE CHALLENGE / 2019 / **Bronze Medal**

Annata 2017

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2019 / **92 punti**

Annata 2016

- WINE ENTHUSIAST / 2018 / **87 points**
- WINE ENTHUSIAST / 2017 / **87 points**

Annata 2014

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2016 / **88 punti**

Annata 2013

- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2014 / **Bronze Medal**

Annata 2011

- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2013 / **Silver Medal**