

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Chardonnay / Toscana IGT

Uve Chardonnay

Zona di produzione Toscana

Altitudine 50-150 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno con dolci pendii collinari, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Terreno marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose, ricco di calcare. Suolo profondo con esposizione Est e Nord-est.

Grado alcolico 12.5 % vol.

Fermentazione Vinificazione in bianco con particolare attenzione all'ossidazione e al grado di chiarifica del mosto. Le uve vengono diraspate e pressate con pressa pneumatica saturando tutto il processo con gas inerte. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 14-18°C con lieviti selezionati per circa 15 giorni.

Affinamento In acciaio con batonnage su fecce fini.

Note di degustazione Colore paglierino chiaro brillante. Buona consistenza alcolica e profumo inteso e preciso, con sentori floreali. In bocca è fresco e avvolgente, con il giusto equilibrio tra alcool e acidità.

Abbinamenti gastronomici Carni bianche e pesce, fritti e primi piatti con frutti di mare e secondi piatti a base di uova.



0,75 l