SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

# **Mandriano** / Toscana IGT Vermentino

**Uve** 100% Vermentino

**Zona di produzione** Toscana

**Altitudine** 0-100 m s.l.m.

**Tipologia terreno** Terreno sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Suolo prevalentemente sabbioso e marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e calcaree.

**Grado alcolico** 12.5 % vol.

**Fermentazione** Vinificazione in bianco con particolare attenzione all'assidazione e al grado di chiarifica del mosto per la produzione del vino base. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 14-18°C con lieviti selezionati.

**Affinamento** In acciaio con batonnage su fecce fini.

**Note di degustazione** Al colore è giallo paglierino. Al naso esprime sensazioni di fiori bianchi e pesca mentre in bocca è fresco e scattante, dinamico e snello, con un finale agrumato e piacevolmente sapido.

**Abbinamenti gastronomici** Antipasti di mare; insalata di mare, crostacei, crudi di pesce, frittura di pesce.

0,75 l

Awarded

# **Mandriano** / Toscana IGT Vermentino

## Awards & Ratings

**Annata 2023**

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2025 / **96 punti**
- THE DB & SB SPRING BLIND TASTING / 2025 / **Silver Medal**

**Annata 2022**

- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION / 2024 / **Bronze Medal**
- THE DB & SB SPRING BLIND TASTING / 2024 / **Gold Medal**