

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Mandriano / Maremma Toscana DOC Spumante Brut

Uve 100% Vermentino

Zona di produzione Fascia Costiera della Maremma

Altitudine 50-100 m a.s.l.

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

Grado alcolico 11 % vol.

Fermentazione Vinificazione e presa di spuma in acciaio a temperatura controllata, presa di spuma con Metodo Martinotti/Charmat in autoclavi di piccole dimensioni, con permanenza sui lieviti.

Affinamento Affinamento in bottiglia circa 3 mesi.

Note di degustazione Colore Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. All'olfatto profumo intenso ed elegante con note fruttate di mela, mandorle fresche ed erbe aromatiche. In bocca sapido, struttura piena con finale agrumato.

Abbinamenti gastronomici Ideale come aperitivo o come vino da tutto pasto, piatti di pesce, salumi, risotti, carni bianche, verdure al forno, formaggi freschi.



0,75 l



Awarded



Mandriano / Maremma Toscana DOC Spumante Brut

Awards & Ratings

Annata NV

- WINE ENTHUSIAST / 2025 / **90 points**

Annata 2024

- CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES / 2025 / **Silver Medal**
- THE DB AUTUMN TASTING / 2025 / **Silver Medal**