



# Ultramarina - I.G.T Bianco Toscano 2015



## IL TERRITORIO

*ZONA DI PRODUZIONE: Candia - Massa (MS)*

*ALTITUDINE: Da 150 a 200 m s.l.m.*

*ESPOSIZIONE: Nord-Est*

*GIACITURA: Collinare*

*VITIGNI: 85% Vermentino, 15% Chardonnay*

*FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot*

*VENDEMMIA: Prima decade di settembre (Chardonnay) Prima decade di ottobre (Vermentino)*



## PRODUZIONE

*VINIFICAZIONE: il mosto viene fatto fermentare in barriques di rovere francese.*

*AFFINAMENTO: In barriques di rovere francese riposa in bottiglia per almeno 6 mesi.*

*TENORE ALCOLICO: 13,5%*



## DATI ORGANOLETTICI

*COLORE: Giallo canarino intenso con riflessi dorati*

*PROFUMI: pompelmo, albicocca, susina gialla, salvia e maggiorana compongono un'architettura odorosa intensa e raffinata che si conferma nella chiusura minerale.*

*GUSTO: si conferma al palato con una progressione dove si avverte subito energia e lunghezza, la verticalità si mantiene luminosa, il ritorno di agrumi e di erbe officinali ne definisce la trama nel persistente finale.*



## CONSIGLI

*Servire a 15°- 16° C.*



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

*Si accompagna a piatti speziati, piatti etnici di pesce e verdure, formaggi freschi.*