

Ultramarina - I.G.T Bianco Toscano 2014



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 compongonoun'architetturaodorosaintensaeraffinatachesiconferma 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 ai primi piatti di pesce, secondi a base di pesce o carni bianche, piatti etnici di pesce e verdure, formaggi freschi.