



## Ultramarina - I.G.T Bianco Toscano



### IL TERRITORIO

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

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

*ESPOSIZIONE: -Est Nord*

*GIACITURA: Collinare*

*VITIGNI: 85% Vermentino, 15% Chardonnay*

*FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot*

*VENDEMMIA: Prima e seconda decade di settembre*

### PRODUZIONE

*VINIFICAZIONE: il mosto viene fatto fermentare in anfora*

*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.*