

# Mizar

Mizar si caratterizza per il colore giallo paglierino, nel bicchiere è denso e lascia delle lacrime fitte e lente; i suoi profumi fragranti e fini sono franchi, prevalgono aromi di fruttato e floreale con una nota di mela; al gusto si presenta caldo, strutturato, gradevolmente acido, sapido e morbido.



**Denominazione:** Indicazione Geografica Tipica "Maremma Toscana"

**Zona di Produzione:** Manciano Loc. Stellata TI

**Altitudine:** 400 mt. s.l.m.

**Vitigni:** Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Trebbiano

**Resa di Produzione:** 80 q/ha

**Vendemmia:** rigorosamente a mano

**Vinificazione:** in bianco

**Maturazione:** min. 5 mesi in botti inox

**Affinamento:** 1 mese in bottiglia

**Bottiglie Prodotte:** 2.000

**Colore:** giallo paglierino

**Profumi:** Intensi, Persistenti, Fruttati e Floreali con una nota di mela

**Sapore:** Caldo, strutturato, piacevolmente acido, sapido e morbido

**Gradazione Alcolica:** 12,5% vol.

**Temperatura di Servizio:** 12 °C

**Abbinamenti:** Carni Bianche, Pesce, Formaggi Freschi