

Ursamaior

Ursa Maior è una sapiente miscela fra il fresco Vermentino e gli aromatici Chardonnay e Sauvignon, ha uno spiccato colore giallo paglierino, nel bicchiere è denso, lascia lacrime fitte e lente; i suoi profumi intensi e persistenti sono fini, prevalgono aromi di vegetale, fruttato e floreale; 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

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: 1.200

Colore: giallo paglierino

Profumi: Intensi, Persistenti, Fruttati e Floreali

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

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Temperatura di Servizio: 12 °C

Abbinamenti: Carni Bianche, Pesce, Formaggi Erborinati e

Stagionati