

SERENO E NUVOLE

IGT Toscana bianco



Sereno e Nuvole è il Vermentino di Dianella. Nasce da un terreno dalle qualità uniche, ricco di sali minerali e sostanze complesse; un terreno, di era pliocenica dove in precedenza si trovava il mare, e quindi ricco di conchiglie fossili. Un vino bianco tipologico, fresco e sapido dalla spiccata mineralità. Ideale come aperitivo, si sposa preferibilmente con le carni bianche, il pesce, i crostacei ed i frutti di mare.

Vendemmia: effettuata a mano con selezione delle uve.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e pulizia a freddo del mosto. Fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: lungo affinamento in bottiglia.

Colore: giallo paglierino mediamente intenso.

Profumo: si evidenziano piacevoli aromi di piccoli fiori bianchi e frutta fresca, dai cenni agrumati e di erbe aromatiche.

Sapore: fresco e minerale con un buon bilanciamento tra acidità e struttura. Finale elegante e piacevolmente sapido.

Formato: 750 ml.