



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

ORPICCHIO 2016 BIANCO TOSCANA IGT

Un vino bianco da uve in purezza di un vitigno antico, affinato in legno dallo stile unico ed elegante ed un preciso DNA. Un progetto che nasce nel 2009 a seguito della selezione di un vecchio biotipo di trebbiano scoperto in azienda.

ZONA DI PRODUZIONE

VINCI – TOSCANA

ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno e l'inverno sono stati miti, con temperature sotto lo zero solo in gennaio. La piovosità è stata importante. In primavera le temperature sono state nella norma. Caldi il mese di maggio e giugno ma anche umidi con qualche perdita durante l'allegagione e due grandinate che hanno causato una sorta di diradamento naturale, riducendo quindi la quantità di produzione per pianta. L'estate è stata calda ed asciutta. I rari eventi piovosi tra fine luglio ed agosto hanno dato respiro alle piante, aiutandole nella fase di invaiatura. Il periodo della vendemmia, iniziata ai primi di settembre, è stato caratterizzato da temperature medio alte per il periodo durante il giorno con forti escursioni termiche, fenomeno utile per l'accumulo dei composti fenolici.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino intenso. Al naso presenta intense note muschiate che ben si amalgamano con note di frutta matura, albicocca e pesca. Acidulo ed estremamente piacevole. In bocca è elegante, sapido, persistente, minerale ed equilibrato.

VITIGNI

Orpicchio.

VINIFICAZIONE

Criomacerazione a 5°C per qualche ora in assenza di ossigeno. Fermentazione in acciaio inox a 12°C-16°C per 30 giorni.

MATURAZIONE

Affinamento in tonneau di rovere francese per 12 mesi e successivamente 6 mesi in bottiglia.

FORMATO

750 ml.

