



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

ORPICCHIO 2018 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'andamento climatico nel 2018 è stato tendenzialmente più umido delle annate precedenti con ottime temperature estive ed un settembre e ottobre con clima asciutto. Le buone riserve idriche del terreno hanno consentito la regolare ed equilibrata maturazione delle piante. L'alta qualità delle uve vendemmiate ad inizio settembre fa ben sperare per l'invecchiamento.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino intenso. Al naso presenta intense note musciate 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.

