DIANELLA
CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

VINCI · TOSCANA · ITALIA

Maria Vittoria & Ottavia
Vermentino Brut 2025

VINO SPUMANTE BRUT · DA UVE BIOLOGICHE



Vermentino vendemmiato presto, dal perlage vivace.

Un Vermentino spumante da uve raccolte in anticipo: il perlage vivace e l'acidità tesa esaltano la freschezza dei profumi e la croccantezza del frutto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino brillante. Fine e delicato, con frutti di bosco, agrumi e petali di rosa. Fresco e gentile al palato, armonico, con un finale di ribes e mandorla.

UVA	Vermentino
ORIGINE	Vinci, Toscana
VENDEMMIA	Manuale
METODO	Charmat
VINIFICAZIONE	Macerazione a freddo a 5 °C; acciaio inox a 12–16 °C; seconda fermentazione in autoclave, imbottigliato dopo 60 giorni
AFFINAMENTO	6 mesi in bottiglia
FORMATO	750 ml