DIANELLA
CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

VINCI · TOSCANA · ITALIA

Sereno e Nuvole
2024

VERMENTINO · BIANCO TOSCANA IGT · BIOLOGICO



Una freschezza plasmata da un mare antico.

Coltivato su suoli pliocenici ricchi di conchiglie fossili, il Vermentino di Dianella si distingue per freschezza, tensione sapida e un netto carattere minerale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fiori bianchi, mandarino, lime, frutto della passione e pesca bianca. Fresco e minerale, con acidità equilibrata, struttura e un finale pulito e sapido.

UVA	Vermentino
ORIGINE	Vinci, Toscana
VENDEMMIA	Manuale
VINIFICAZIONE	Acciaio inox a 12–16 °C per 25–30 giorni
AFFINAMENTO	3 mesi in acciaio inox
FORMATO	750 ml

VILLADIANELLA.IT

AGRICOLTURA BIOLOGICA · VENDEMMIA MANUALE
VINI DELLA TENUTA, A VINCI IN TOSCANA