



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

ORPICCHIO 2020 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 meteorologico del 2020 è stato caratterizzato da scarse piogge nei primi mesi invernali. Le viti hanno iniziato a germogliare alla fine di marzo in mezzo a giornate fredde con temperature a volte sotto gli zero gradi. La fioritura è iniziata tra il 20 e il 25 maggio a seconda della varietà, con un andamento regolare favorito da un clima ideale caratterizzato da giornate calde, secche e leggermente ventilate. Di conseguenza, si è notata un'eccellente allegagione che ha portato ad una buona architettura dei grappoli, caratterizzata da un bell'allungamento e ramificazione del rachide. Le uniche piogge si sono verificate in giugno. L'invasatura sul Sangiovese è iniziata leggermente in anticipo rispetto agli ultimi anni. Il caldo di agosto ha limitato la pre-senza di insetti dannosi. Si sono evidenziati fenomeni di stress idrico a causa del clima secco e delle temperature molto elevate. La raccolta delle varietà bianche delle basi spumante è iniziata nella seconda metà di agosto, la prima settimana di settembre per il Vermentino e a metà mese le uve Sangiovese, Colorino e infine Cabernet Sauvignon. Una produzione del 15% in meno rispetto all'anno precedente, un'annata eccellente dal punto di vista qualitativo.

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.

