



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

ORPICCHIO 2019 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 dell'annata 2019 è stato molto variabile. L'autunno ha registrato temperature al di sopra della media stagionale e piogge abbastanza scarse. L'inverno, partito con temperature leggermente superiori alla norma, ha visto un Gennaio alquanto rigido. La primavera è iniziata con temperature in aumento mentre a maggio si è assistito ad un deciso raffrescamento con piogge durate per varie settimane. Dai primi di giugno è iniziato un periodo abbastanza siccitoso e caldo, con temperature anche al di sopra dei 35°C, intervallato da piogge brevi ed intense. Regolari l'allegagione prima e l'invaiaitura poi. La vendemmia è iniziata a fine agosto con uve perfettamente mature ed equilibrate da ogni punto di vista.

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.

