



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES



ORPICCHIO 2022

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.

CONDUZIONE VIGNETO

BIOLOGICA

ZONA DI PRODUZIONE

VINCI – TOSCANA

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2022 si è aperto con un inverno particolarmente privo di precipitazioni, caratterizzato dalla presenza di lunghi periodi di alta pressione e notevoli escursioni termiche. Le viti hanno germogliato con 10 giorni di ritardo rispetto agli scorsi anni per poi crescere con grande vigore aiutate da temperature che si sono innalzate sopra la media fin dal mese di maggio. I mesi primaverili sono stati molto asciutti ed anche il clima asciutto dell'estate ha portato ad una crescita moderata degli acini con fenomeni di stress idrico localizzati. Le piogge cadute a partire da metà agosto hanno permesso alle piante di accelerare i processi fisiologici rallentati a causa della siccità e portare avanti la maturazione che è arrivata con alcuni giorni di anticipo rispetto allo scorso anno. Poche piogge prima della vendemmia ha portato una buona raccolta e ad inizio settembre si è praticamente conclusa la vendemmia dei vitigni bianchi e si è iniziato a raccogliere le uve rosse. La vendemmia 2022 ha dato uve perfettamente sane con un tenore zuccherino più elevato rispetto alla media degli ultimi anni e delle acidità in linea con gli anni passate. Le piccole dimensioni degli acini e la concentrazione raggiunta durante i mesi estivi ci ha dato vendemmia vocata alla produzione di struttura e da lungo invecchiamento.

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

VENDEMMIA

Manuale

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

