

DIANTHÀ

BIANCO IGT

Dianthà significa fiore divino. Leggero, etereo, floreale. I delicati sentori di zagara, gelsomino e menta, lo rendono ideale per un fresco aperitivo.



UVE

Blend di uve bianche autoctone siciliane

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Petrosino e Mazara del Vallo
Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: a tessitura argillosa e di tipo calcareo-sabbioso.

Altimetria: da 0 a 150m sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia tradizionale precoce, a partire dalla prima decade di agosto nelle prime ore del mattino. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in cantina a temperatura controllata e in bottiglia per 2 mesi.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino chiaro.

Profumo: elegante e floreale, con piacevoli sentori di gelsomino e zagara, accompagnati da freschi aromi di limone e menta.

Gusto: fresco, armonico e agrumato, con cenni di pompelmo e finocchietto.

ABBINAMENTI

Esalta i piatti delicati a base di pesce azzurro.
Servire a 8°-10°C.

GRADO ALCOLICO

12% vol

FORMATO

75 cl

