

# DIANTHÀ

## BIANCO TERRE SICILIANE IGT

*Dianthà significa fiore divino. Leggero, etereo, floreale, si caratterizza per la sua piacevole nota petillant.*



### 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 con riflessi verdolini.

**Profumo:** molto intenso, caratterizzato da una dominante fruttata di pera, accompagnata da note floreali di zagara e gelsomino.

**Gusto:** secco, fresco ed equilibrato, moderatamente persistente al palato e con una piacevole nota petillant.

### ABBINAMENTI

Da gustare con tutti i piatti a base di pesce, dal polpo bollito alle frittiture leggere, dalla pasta con verdure e gamberetti al battuto di gamberi rosa. Servire a 8°-10°C.

### GRADO ALCOLICO

12,5% vol

### FORMATO

75 cl