



# DIANTHÀ

## BIANCO IGT

*Dianthà significa fiore divino. Leggero, etereo, floreale. I delicati sentori di zagara, gelsomino e menta.*



### 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

12,5% vol

### FORMATO

75 cl