



## Damare Bianco



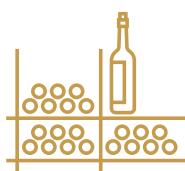
### -Diadema-



#### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, illimpidimento statico a freddo.

Fermentazione alcolica a temperatura di 16°C in acciaio per il Vermentino e Sauvignon Blanc.



#### AFFINAMENTO

Lo Chardonnay fermenta in barriques e vi affina per circa 3 mesi. L'assemblaggio dei vini avviene nel mese di Febbraio. Il vino si affina in bottiglia prima dell'immissione in commercio.



Colore giallo paglierino con riflessi dorati, limpido.



#### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Rivela immediatamente note floreali di sambuco e gardenia, per poi lasciare spazio alla susina gialla, agrumi mediterranei, papaya, frutto della passione.



#### CLASSIFICAZIONE

I.G.T. Toscana Bianco

#### TIPOLOGIA

Bianco

#### ALC./VOL.

13%



#### VITIGNO

Vermentino, Chardonnay, Sauvignon Blanc

#### TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

#### VENDEMMIA

Inizio Settembre



Il sorso è scattante per l'acidità precisa fino al tocco amarognolo del finale. Al palato si percepiscono tratti burrosi, di pesca gialla e ribes bianco.