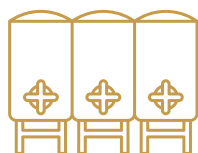


Damare Bianco

-Diadema-



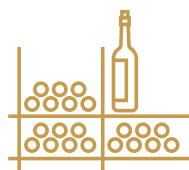
Italia
Toscana
Impruneta



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.