

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