

# DIADEMA BIANCO I.G.T. TOSCANA

**ANNATA 2007**

lt:0,75

## ZONA DI PRODUZIONE

### ALTITUDINE

300 m s.l.m.

### ESPOSIZIONE

Sud e Sud - est

### GIACITURA

Collinare

### VITIGNI

Chardonnay, Viognier, Sauvignon blanc

### COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Scisto argilloso

### VENDEMMIA

Prima decade di settembre

### VINIFICAZIONE

In fermentatori di acciaio inox

### ELEVAZIONE

In tini di acciaio inox "sur lies"

### AFFINAMENTO

In bottiglia per almeno 6 mesi

### TENORE ALCOLICO

13 %

### MODALITA' DI SERVIZIO

servire a 14°- 15° C

### GASTRONOMIA

Si accompagna ai primi piatti, alle carni bianche ed al pesce

### CARATTERI ORGANOLETTICI

#### Colore:

giallo paglierino, con riflessi verdi oro tenue

#### Profumo:

elegante, ampio, complesso, con sentori di fiori gialli, fruttato, speziato e con note agrumate.

#### Gusto:

intenso, armonico con struttura equilibrata ad una fresca acidità. Dimensione aromatica fruttata lunga e persistente

