

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

# Damare Bianco

## *Diadema*



### **CLASSIFICAZIONE**

IGT Toscana Bianco

### **TIPOLOGIA**

Bianco

### **REGIONE**

Toscana

### **VITIGNO**

Vermentino, Chardonnay,  
Sauvignon Blanc.

### **VENDEMMIA**

Inizio Settembre.

### **VINIFICAZIONE**

Pressatura soffice, illimpimento 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.

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

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

### **FORMATI E CONFEZIONI**

Bottiglie da 75 Cl.