

# DIORNU

WWW.BAGLIODIAR.COM

Via Lipari, 13  
91025 Marsala (TP)  
SICILIA - ITALIA  
info@bagliodiar.com

## INZOLIA

<b>Vitigno</b>	Inzolia 100%
<b>Gradazione alcolica</b>	12%
<b>Denominazione</b>	IGP Terre Siciliane
<b>Zona di produzione</b>	Sicilia sud-occidentale; vigneti tra Trapani e Marsala.
<b>Terroir</b>	Altitudine 100 m s.l.m.; Suolo a medio impasto; Clima caratterizzato da inverni miti, estati calde e da una piacevole brezza marina.
<b>Vigneto</b>	Allevamento a controspalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: Inzolia 100 q/h
<b>Vendemmia</b>	Raccolta effettuata nella terza decade di agosto.
<b>Vinificazione</b>	Dopo una pressatura molto soffice delle uve, la fermentazione si compie ad una temperatura di 15°C per 15 giorni.
<b>Affinamento</b>	Il vino successivamente matura per 3 mesi in vasche d'acciaio. Affinamento in bottiglia: almeno 1 mese.
<b>Note organolettiche</b>	Di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, Diornu al naso offre delicati profumi di frutta bianca come la mela matura insieme a sentori di finocchio, menta e gelsomino. Al palato presenta una vivace acidità, una struttura leggera e una persistente sapidità accompagnata da gradevoli note di lime.
<b>Abbinamenti</b>	Accompagna bene piatti sapidi senza pomodoro ed è perfetto per esaltare carni bianche e formaggi freschi o di media stagionatura.
<b>Servizio</b>	Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito ad una temperatura di 8°C.

**Lo sapevi che:** Diornu in dialetto siciliano significa durante il giorno?



 **BAGLIO  
DIAR**

Raccolta  
differenziata

Tappo: Organico - Sughero FOR51  
Capsula: Plastica - Pvc C/PVC90  
Bottiglia: Vetro - Vetro Verde GL71

# DIORNU

WWW.BAGLIODIAR.COM

Via Lipari, 13  
91025 Marsala (TP)  
SICILIA - ITALIA  
info@bagliodiar.com

## INZOLIA

<b>Grape variety</b>	Inzolia 100%
<b>Alcohol content</b>	12%
<b>Appellation</b>	IGP Terre Siciliane
<b>Area of production</b>	South-west Sicily; vineyards between Trapani and Marsala.
<b>Terroir</b>	Altitude 100mt a.s.l. ; Loam soil; The climate is mediterranean with mild winters and hot summers within a cooling sea breeze all year around.
<b>Vineyards</b>	Guyot training system; Yield per hectare: Inzolia 100 q/h
<b>Harvest</b>	It takes place on the third week of august.
<b>Winemaking</b>	After a soft press, the grapes undertake the fermentation at 15°C of temperature for 15 days.
<b>Aging</b>	Then the wine stay into stainless steel tanks for 3 months. Aging in the bottle: at least a month.
<b>Sensory analysis</b>	Pale yellow colour with a green tinge, Diornu on the nose gives aromas of white fruits like mature apple and notes of fennel, mint and jasmine. On the palate, the wine is light-bodied, with crisp acidity, a lovely salinity and hint of lime.
<b>Food matching</b>	It goes well with seafood recipe without tomato and is perfect to enhance white meats and fresh or medium seasoned cheese.
<b>Best to enjoy</b>	In a tulip shape glass at 8°C temperature.

**Do you know that:** Diornu in sicilian slang means "in the daytime"?



 **BAGLIO  
DIAR**

Recycle

Stopper: Organic - Cork FOR51  
Capsule: Plastic - Pvc C/PVC90  
Bottle: Glass - Green Glass GL71