

DIORNU

INZOLIA-CHARDONNAY
BIOLOGICO

WWW.BAGLIODIAR.COM

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

Vitigno	Inzolia 55% ; Chardonnay 45%
Gradazione alcolica	12,5 %
Denominazione	IGP Terre Siciliane
Zona di produzione	Sicilia sud-occidentale; vigneti tra Trapani e Marsala.
Terroir	Altitudine 100 m s.l.m.; Suolo a medio impasto; Clima caratterizzato da inverni miti, estati calde e da una piacevole brezza marina.
Vigneto	Allevamento a controspalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: Inzolia 100 q/h; Chardonnay 60 q/h.
Vendemmia	Chardonnay viene raccolto nelle notti dei primi giorni di agosto e Inzolia nella terza decade di agosto.
Vinificazione	Dopo una pressatura molto soffice delle uve, la fermentazione si compie ad una temperatura di 15°C per 15 giorni.
Affinamento	Il vino successivamente matura per 3 mesi in vasche d'acciaio. Affinamento in bottiglia: almeno 1 mese.
Note organolettiche	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.
Abbinamenti	Accompagna bene piatti sapidi senza pomodoro ed è perfetto per esaltare carni bianche e formaggi freschi o di media stagionatura.
Servizio	Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito ad una temperatura di 8°C.



 BAGLIO
DIAR

DIORNU

INZOLIA-CHARDONNAY
BIOLOGICO

WWW.BAGLIODIAR.COM

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

Grape variety	Inzolia 55%; Chardonnay 45%
Alcohol content	12,5%
Appellation	IGP Terre Siciliane
Area of production	South-west Sicily; vineyards between Trapani and Marsala.
Terroir	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.
Vineyards	Guyot training system; Yield per hectare: Inzolia 100 q/h; Chardonnay 60 q/h
Harvest	It takes place at night at the beginning of august for Chardonnay and on the third week of august for Inzolia.
Winemaking	After a soft press, the grapes undertake the fermentation at 15°C of temperature for 15 days.
Aging	Then the wine stay into stainless steel tanks for 3 months. Aging in the bottle: at least a month.
Sensory analysis	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.
Food matching	It goes well with seafood recipe without tomato and is perfect to enhance white meats and fresh or medium seasoned cheese.
Best to enjoy	In a tulip shape glass at 8°C temperature.



 BAGLIO
DIAR