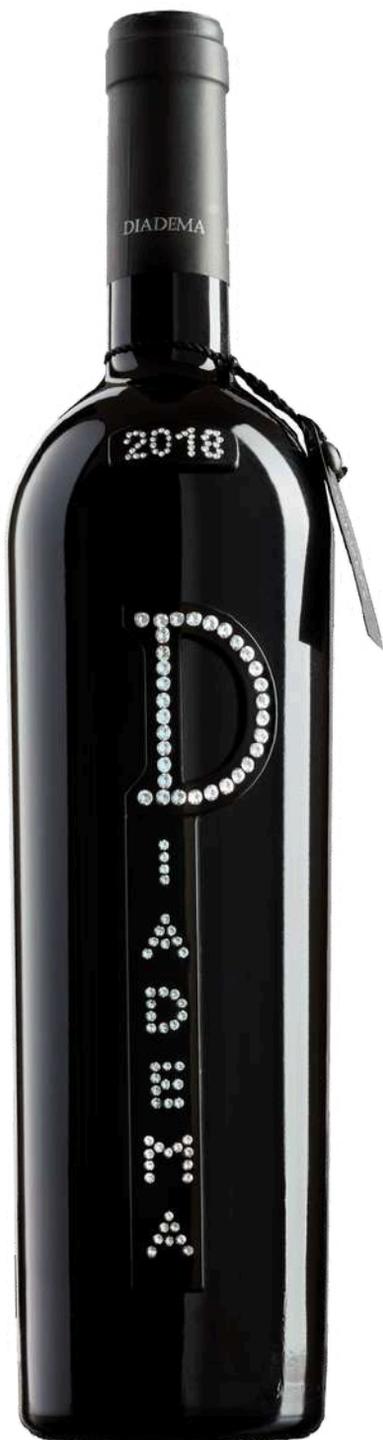




Associazione Italiana Sommelier





DIADEMA ROSSO

Dalle migliori selezioni delle uve coltivate nelle assolate colline della Toscana nasce il nostro vino più rappresentativo: Diadema Rosso. L'espressione massima del Sangiovese si unisce in un perfetto connubio con le migliori selezioni di Cabernet Sauvignon e Syrah, regalando un vino ricco di eleganza, struttura e complessità, degno rappresentante della Toscana.

DENOMINAZIONE: IGT TOSCANA ROSSO

REGIONE: Toscana

UVAGGIO: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah

ENOLOGO: Emiliano Falsini

TERRENI: di medio impasto con presenza di calcare per il Sangiovese, ricco di scheletro per Cabernet Sauvignon e Syrah

EPOCA DI VENDEMMIA: fine Settembre per il Sangiovese, inizio Ottobre per il Syrah e metà Ottobre per Cabernet Sauvignon

AFFINAMENTO: Barriques Francesi per 16-18 Mesi

VINIFICAZIONE: Le uve accuratamente selezionate vengono raccolte manualmente a perfetta maturazione, dopo una delicata diraspatura, gli acini sono pigiati in maniera soffice e vinificati in contenitori a temperatura controllata. La fermentazione è condotta dai lieviti naturalmente presenti sulle uve e il contatto con le bucce è prolungato per circa 4 settimane, durante le quali vengono effettuati rimontaggi giornalieri con lo scopo di avere un'estrazione delle sostanze nobili contenute nelle bucce. Una volta separate le bucce e il vino, si avvia la fermentazione malolattica che avviene in maniera spontanea, una parte in acciaio ed una parte in barrique. Segue un affinamento delle singole varietà di circa 16-18 mesi in barriques di rovere francese. Il vino non è sottoposto a chiarifica o stabilizzazioni per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche. Viene poi imbottigliato e sottoposto a successivo affinamento per almeno 6 mesi prima dell'immissione in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore porpora fitto ma non impenetrabile, nel bicchiere libera note di cassis, mughetto e more di rovo, rosa centifolia e viola candita, sfumature di lavanda e spigo toscano e un tocco di senape e pepe nero a dare ritmo al tutto. Il sorso è morbido e ben definito nello stile. Struttura e frutto si accompagnano a note speziate e balsamiche. Un vino moderno, dal tannino deciso e affabile. Finale che si scioglie in dolcezza pur mantenendo la prospettiva intrigante di ulteriore affinamento.

ELEVAZIONE: Bottiglia per almeno 6 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20° C

VOL.ALC: 14% VOL

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 15-20 anni



Associazione Italiana Sommelier



AURUM COLATUM



Dalle migliori selezioni delle uve coltivate nelle assolate colline della Toscana nasce il nostro vino più rappresentativo: Diadema Rosso. L'espressione massima del Sangiovese si unisce in un perfetto connubio con le migliori selezioni di Cabernet Sauvignon e Syrah, regalando un vino ricco di eleganza, struttura e complessità, degno rappresentante della Toscana.

DENOMINAZIONE: IGT TOSCANA ROSSO

REGIONE: Toscana

UVAGGIO: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah

ENOLOGO: Emiliano Falsini

TERRENI: di medio impasto con presenza di calcare per il Sangiovese, ricco di scheletro per Cabernet Sauvignon e Syrah

EPOCA DI VENDEMMIA: fine Settembre per il Sangiovese, inizio Ottobre per il Syrah e metà Ottobre per Cabernet Sauvignon

AFFINAMENTO: Barriques Francesi per 16 - 18 Mesi

VINIFICAZIONE: Le uve accuratamente selezionate vengono raccolte manualmente a perfetta maturazione, dopo una delicata diraspatura, gli acini sono pigiati in maniera soffice e vinificati in contenitori a temperatura controllata. La fermentazione è condotta dai lieviti naturalmente presenti sulle uve e il contatto con le bucce è prolungato per circa 4 settimane, durante le quali vengono effettuati rimontaggi giornalieri con lo scopo di avere un'estrazione delle sostanze nobili contenute nelle bucce. Una volta separate le bucce e il vino, si avvia la fermentazione malolattica che avviene in maniera spontanea, una parte in acciaio ed una parte in barrique. Segue un affinamento delle singole varietà di circa 16-18 mesi in barriques di rovere francese. Il vino non è sottoposto a chiarificazioni o stabilizzazioni per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche. Viene poi imbottigliato e sottoposto a successivo affinamento per almeno 6 mesi prima dell'immissione in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore porpora fitto ma non impenetrabile, nel bicchiere libera note di cassis, mughetto e more di rovo, rosa centifolia e viola candita, sfumature di lavanda e spigo toscano e un tocco di senape e pepe nero a dare ritmo al tutto. Il sorso è morbido e ben definito nello stile. Struttura e frutto si accompagnano a note speziate e balsamiche. Un vino moderno, dal tannino deciso e affabile. Finale che si scioglie in dolcezza pur mantenendo la prospettiva intrigante di ulteriore affinamento.

ELEVAZIONE: Bottiglia per almeno 6 mesi

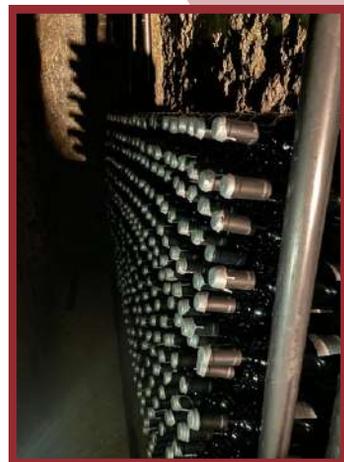
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20° C

VOL.ALC: 14% VOL

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 15-20 anni



Galleria Filtrante



VILLA L'OLMO



Villa L'Olmo, l'ultimo progetto di Diadema guarda al passato, alla storia della Famiglia Giannotti ed alla loro influenza sul territorio di Impruneta già da metà del 1700.

Villa L'Olmo, la residenza familiare di campagna, ha sempre rappresentato il buen retiro dell'importante famiglia e ancora adesso identifica l'amore e l'importante legame con il territorio di Impruneta. L'elegante etichetta raffigura infatti la tenuta di campagna dove ancora risiede la famiglia. Villa L'Olmo di Diadema è un blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot coltivato con cura nei vigneti di Impruneta.

DENOMINAZIONE: IGT TOSCANA ROSSO

REGIONE: Toscana

UVAGGIO: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot

ENOLOGO: Emiliano Falsini

TERRENI: Terreni ricchi di scheletro per Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, con ottima presenza di argilla per il Merlot.

EPOCA DI VENDEMMIA: Inizio Settembre per il Merlot, fine Settembre per il Cabernet Franc, inizio Ottobre per il Cabernet Sauvignon

AFFINAMENTO: Barriques di rovere francese per 18 mesi e 4 mesi in Anfore di terracotta

VINIFICAZIONE: Le uve accuratamente selezionate vengono raccolte manualmente a perfetta maturazione, dopo una delicata diraspatura, gli acini sono pigiati in maniera soffice e vinificati in contenitori a temperatura controllata. La fermentazione è condotta dai lieviti naturalmente presenti sulle uve e il contatto con le bucce è prolungato per circa 4 settimane, durante le quali vengono effettuati rimontaggi giornalieri con lo scopo di avere un'estrazione delle sostanze nobili contenute nelle bucce. Una volta separate le bucce e il vino, si avvia la fermentazione malolattica che avviene in maniera spontanea, una parte in acciaio ed una parte in barrique. Segue un affinamento delle singole varietà di circa 16-18 mesi in barriques di rovere francese. Il vino non è sottoposto a chiarificazioni o stabilizzazioni per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche. Viene poi imbottigliato e sottoposto a successivo affinamento per almeno 6 mesi prima dell'immissione in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino dal tipico colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano note di piccoli frutti rossi maturi, spezie dolci e tabacco. Al palato è ben strutturato, avvolgente e con un piacevole retrogusto fruttato che gli conferisce piacevolezza di beva e persistenza, un vino elegante, di ottima struttura e complessità gustativa.

ELEVAZIONE: Minimo 6 mesi nella galleria filtrante di Impruneta

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-16°C

VOLALC: 14,5% VOL

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 15-20 anni

VILLA L'OLMO in Galleria Filtrante



Villa L'Olmo è in affinamento nella Galleria Filtrante di Impruneta: Un Tributo al nostro territorio.

Diadema è lieta di annunciare che il suo prestigioso Villa L'Olmo, un raffinato vino prodotto con uve di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, riposa per sei mesi nella storica Galleria Filtrante di Impruneta. Questa iniziativa rappresenta un passo significativo per rafforzare ulteriormente il legame con il nostro territorio, esaltando la tradizione vitivinicola della zona.

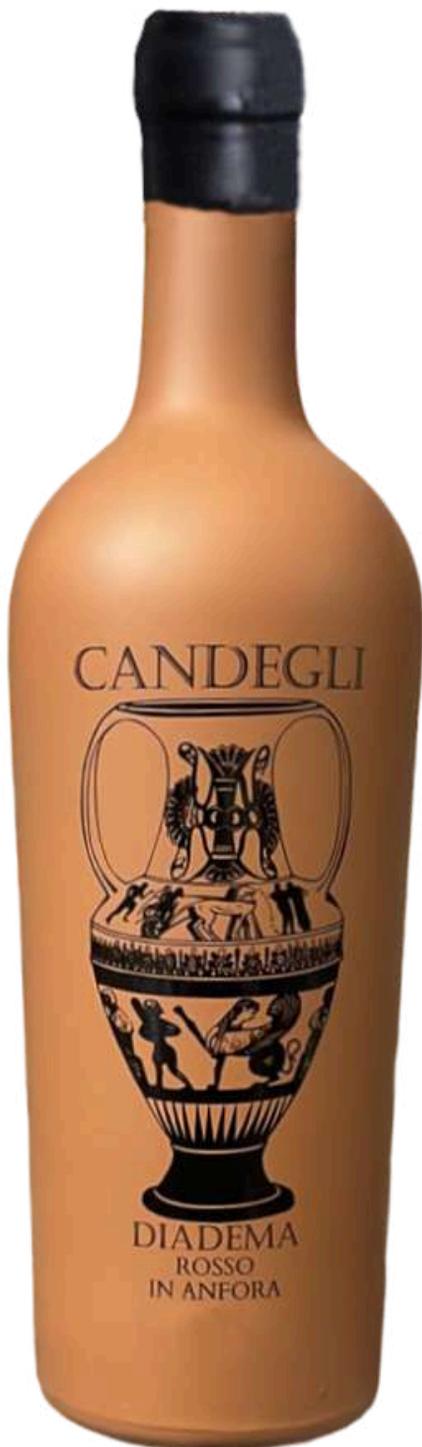
La scelta di utilizzare la Galleria Filtrante di Impruneta come luogo di affinamento non è casuale. Questa antica luogo, scavato nella caratteristica terra dell'Impruneta, offre condizioni ambientali ideali per il riposo del vino. La temperatura costante di 14 gradi e il tasso di umidità permettono a Villa L'Olmo di sviluppare appieno il suo potenziale, integrando i caratteri delle varietà di uve che lo compongono e accentuando le note tipiche del terroir toscano.

"Diadema, ancora una volta, ha fatto qualcosa di unico. Abbiamo scelto di esplorare nuovi orizzonti senza mai dimenticare le radici profonde nel territorio di Impruneta. Questo vino diventa così un simbolo di eccellenza e tradizione, arricchito dall'ambiente unico in cui ha riposato, la Galleria Filtrante di Impruneta, per onorare la nostra tradizione e per unirici ancora di più al territorio," ha dichiarato Alberto Giannotti. "Questo affinamento unico non solo arricchisce il nostro vino, ma rappresenta anche un tributo alla storia e alla cultura di una delle aree più iconiche della Toscana, la nostra Impruneta."

Villa L'Olmo con il suo equilibrato blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, rappresenta una fusione perfetta di eleganza e struttura. Il periodo di affinamento nella Galleria Filtrante conferisce al vino una complessità e una profondità uniche, che conquista anche i palati più esigenti.

Villa L'Olmo 2021 sarà disponibile da Gennaio 2025.

Diadema propone Villa L'Olmo a tutti gli appassionati di vino per scoprire e degustare il frutto di questa straordinaria collaborazione con il territorio, un viaggio sensoriale che celebra il meglio della tradizione vinicola toscana.



CANDEGLI



CANDEGLI è ottenuto da una meticolosa selezione di uve di Sangiovese con una piccola quota di Cabernet Sauvignon coltivate nel territorio di Impruneta ed invecchiato in anfore di terracotta; un omaggio al nostro territorio e alle tradizioni che da sempre ispirano il nostro progetto con la volontà di far rivivere in chiave moderna antiche tecniche di lavorazione già utilizzate al tempo della civiltà etrusca.

DENOMINAZIONE: IGT TOSCANA ROSSO

REGIONE: Toscana

UVAGGIO: Sangiovese e piccole quote di Cabernet Sauvignon

ENOLOGO: Emiliano Falsini

TERRENI: di medio impasto con presenza di calcare

EPOCA DI VENDEMMIA: fine Settembre per il Sangiovese metà ottobre per il Cabernet Sauvignon

AFFINAMENTO: in Anfora di Terracotta di Impruneta per 9 Mesi

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte manualmente fermentano naturalmente senza utilizzo di lieviti selezionati in contenitori di cemento a temperatura controllata a circa 25° C, il contatto sulle bucce è di circa 2 settimane.

Il vino affina per circa un anno in Anfore di Terracotta dove grazie alla particolare microossigenazione del materiale il vino acquisisce complessità e piacevolezza che lo rendono armonico e fruttato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il colore del vino è rosso rubino vivo, l'olfatto complesso è molto variegato con note di frutti rossi maturi impreziosite da sensazioni balsamiche con caratteristiche sfumature minerale-terroso derivante dall'invecchiamento in anfora di terracotta.

I tannini sono eleganti, completamente integrati in una struttura ben equilibrata, di medio corpo con finale sapido e saporito.

ELEVAZIONE: Bottiglia per almeno 6 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20° C

VOLALC: 14% VOL

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 15- 20 anni





DAMARE ROSSO

Damare Rosso nasce dalla volontà di esprimere in chiave internazionale la grande vocazione del territorio; Cabernet Sauvignon, Merlot e di Petit Verdot insieme per esprimere armonia, eleganza e piacevolezza in un vino moderno dall'inconfondibile stile toscano.

DENOMINAZIONE: IGT TOSCANA ROSSO

REGIONE: Toscana

UVAGGIO: Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot

ENOLOGO: Emiliano Falsini

TERRENI: Collinari 300 m slm, argilloso per Merlot, ricco di scheletro per Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di settembre per il Merlot, metà ottobre per Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

AFFINAMENTO: Barriques Francesi per 14 Mesi

VINIFICAZIONE: le uve accuratamente selezionate vengono raccolte manualmente a perfetta maturazione, dopo una delicata diraspatura, gli acini sono pigiati in maniera soffice e vinificati in contenitori a temperatura controllata, la fermentazione è condotta dai lieviti naturalmente presenti sulle uve e il contatto con le bucce è prolungato per circa 3 settimane durante le quali vengono effettuati soffici rimontaggi giornalieri con lo scopo di avere un'estrazione delle sostanze nobili contenute nelle bucce. Una volta separate bucce e vino, si avvia la fermentazione malolattica che avviene in maniera spontanea parte in acciaio e parte in barrique. Segue un affinamento delle singole varietà di circa un anno in barriques di rovere francese. Il vino non è sottoposto a chiarifiche o stabilizzazioni per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e viene imbottigliato e sottoposto a successivo affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi prima dell'immissione in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore porpora intenso con note di more di rovo, fragole in confettura e ribes nero. Presenta una bella freschezza floreale, rosa di Damasco, con rimandi mentolati e stuzzicanti di eucalipto e menta glaciale. In bocca colpisce il bel grip del tannino, le lievi note erbacee, che si fondono con pepe verde, tabacco e ricordo di macchia mediterranea da cui pare trarre anche alloro e lentisco nel finale agile e fresco ma sempre intensamente fruttato e intimamente dolce.

ELEVAZIONE: Bottiglia per almeno 3 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20° C

VOLALC: 14% VOL

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 10 - 15 anni



IVINI di
VERONELLI
87



DAMARE ROSATO



Interpretazione diretta e leggera del nostro Sangiovese, un vino delicato ma dagli aromi decisi ed intensi figlio della nobile tradizione enologica toscana.

DENOMINAZIONE: IGT TOSCANA ROSATO

REGIONE: Toscana

UVAGGIO: Sangiovese

ENOLOGO: Emiliano Falsini

TERRENI: di medio impasto con presenza di calcare

EPOCA DI VENDEMMIA: a partire da inizio Settembre

AFFINAMENTO: acciaio per circa 5 mesi

VINIFICAZIONE: dalla prima raccolta delle uve Sangiovese coltivate nei medesimi vigneti da cui otteniamo il Diadema Rosso, otteniamo una selezione di uve che vengono pressate delicatamente, segue un illimpidimento statico a freddo e la fermentazione alcolica a temperatura di circa 16°C in acciaio ed un affinamento sur lies per circa 5 mesi.

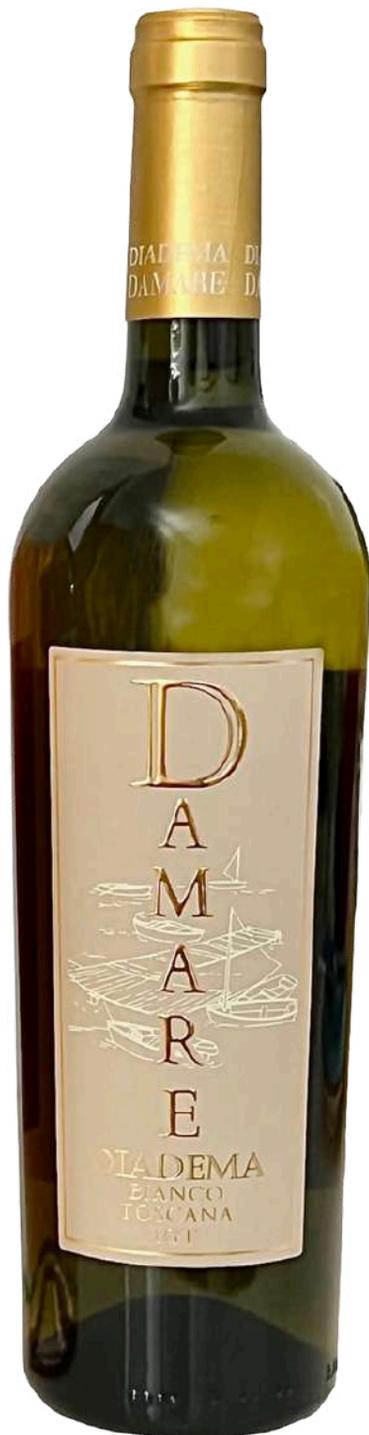
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rosa chiaro provenzale da tramonto toscano preannuncia un vino garbato e stuzzicante dal naso nitido di melograno e rose, lavanda, ribes rosso, zenzero che svela anche un lato gessoso e fruttato di fragolina di bosco rese più evidenti da una leggera nota di lavanda e tabacco dolce. Il sorso ha piglio sapido, si svolge fresco e lieve con tocco mentolato fino a chiudere su mandarino tardivo, pompelmo rosa e violette con rimandi di erbe aromatiche.

ELEVAZIONE: Bottiglia per almeno 3 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C

VOLALC: 13% VOL

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 5-8 anni



DAMARE BIANCO



La perfetta sintesi fra il Vermentino e i vitigni nobili del Viognier e Sauvignon Blanc regala un vino dalla forte personalità, fresco, minerale e sapido; un vino bianco perfetto in ogni occasione.

DENOMINAZIONE: IGT TOSCANA BIANCO

REGIONE: Toscana

UVAGGIO: Vermentino, Viognier e Sauvignon Blanc

ENOLOGO: Emiliano Falsini

TERRENI: Tendenzialmente sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA: a partire da inizio Settembre

AFFINAMENTO: acciaio per circa 6 mesi

VINIFICAZIONE: le uve accuratamente selezionate vengono pressate delicatamente, segue un illimpidimento statico a freddo e la fermentazione alcolica a temperatura di circa 16°C. L'assemblaggio dei vini avviene nel mese di Febbraio e segue il successivo imbottigliamento ed un affinamento in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: emerge subito il lato floreale tra sambuco e gardenia poi subito dopo il frutto intenso di susina gialla, agrumi mediterranei e lieve tropicale di papaya e frutto della passione mentre sullo sfondo emergono erbe aromatiche tra salvia menta e basilico al sole. Il sorso è scattante per l'acidità precisa fino al tocco amarognolo del finale ma prima fa in tempo a stuzzicare il palato con tratti burrosi e intensi di pesca gialla e ribes bianco inframezzati da tocchi sapidi che forniscono la giusta tensione e croccantezza di pompelmo: la bocca è sempre fresca ma anche capace di dare soddisfazioni di pancia .

ELEVAZIONE: Bottiglia per almeno 3 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°C

VOLALC: 13% VOL

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 5-8 anni



D'
VINO



Associazione Italiana Sommelier



IVINI DI
VERONELLI



D'VINO



D'VINO Rosso è un vino moderno, di pronta beva, con profumi intensi e tannini vibranti e che risponde alla richiesta di vini con minore struttura, più freschezza e minore percentuale alcolica.

DENOMINAZIONE: IGT TOSCANA ROSSO

REGIONE: Toscana

UVAGGIO: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot

ENOLOGO: Emiliano Falsini

TERRENI: di medio impasto con presenza di calcare

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di settembre per il Merlot, fine settembre per il Sangiovese, metà ottobre per Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

AFFINAMENTO: in legno

VINIFICAZIONE: le uve accuratamente selezionate vengono raccolte manualmente a perfetta maturazione, dopo una delicata diraspatura, gli acini sono pigiati in maniera soffice e vinificati in contenitori a temperatura controllata, la fermentazione è condotta dai lieviti naturalmente presenti sulle uve e il contatto con le bucce è prolungato per circa 3 settimane durante le quali vengono effettuati soffici rimontaggi giornalieri con lo scopo di avere un'estrazione delle sostanze nobili contenute nelle bucce. Una volta separate bucce e vino, si avvia la fermentazione malolattica che avviene in maniera spontanea parte in acciaio e parte in botti. Segue un affinamento delle singole varietà di circa un anno. Il vino non è sottoposto a chiarifiche o stabilizzazioni per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e viene imbottigliato e sottoposto a successivo affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi prima dell'immissione in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il colore rosso rubino intenso, nel bicchiere si sprigionano i tipici sentori fruttati di fragola, ciliegia e lampone accompagnati da accenni balsamico.

La bocca è vibrante, fresca e succosa con un sorso morbido, dinamico e di grande piacevolezza. Un vino quotidiano capace di accompagnare egregiamente primi piatti, pizze e carni ai ferri.

ELEVAZIONE: Bottiglia per almeno 3 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18° C

VOLALC: 13% VOL

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 10' anni







CHAMPAGNE DOSAGE ZÉRO

Champagne certifié Vin Biologique et Vin Demeter



APPELLATION: AOC CHAMPAGNE

TERRITORIO: FRANCE-Buxeuil and Montgueux (Côte des Bar)

UVAGGIO: 67% Pinot Noir, 33% Chardonnay

ELABORAZIONE: in tini d'acciaio e barriques (28%)

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: sì

DOSAGE: No Dosage

VOLALC: 12,5% VOL

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 8°-10°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Per offrire la massima complessità e la piena espressione dei suoi uvaggi, questa cuvée invecchia fino a cinque anni prima di essere offerta ai nostri clienti in tutto il mondo. Solo i migliori vini di varie annate contribuiscono al Dosage Zéro Diadema Selected. Il pinot nero dal rinomato village di Buxeuil fornisce l'ossatura imprescindibile per gusto, struttura e longevità ed è presente nel 67% della cuvée e apporta al naso aromi di frutta fresca rossa, fragole selvatiche e agrumi. Nel blend è presente per il restante 33 % lo chardonnay di Montgueux che aggiunge tonalità di mela verde, vaniglia e caramello, un cenno di mandorle tostate, biscotto alla nocciola, pasta lievitata e un tocco di lime e fiori di acacia. Questo champagne è sans année ma sarebbe più giusto definirlo un multimillesimato perché ogni bottiglia comprende al suo interno tre millesimi diversi assemblati dei quali i due più risalenti garantiscono la giusta morbidezza e profondità indispensabili per bilanciare l'acidità piccante e la freschezza dell'annata più giovane. Dopo un istante di riposo nel bicchiere e anche con qualche grado di temperatura in più mostra infatti nel bicchiere il suo carattere sofisticato. Come in tutti i prodotti Diadema, la freschezza, la complessità e la notevole persistenza sono estremamente importanti per regalare momenti di piacevolezza immediata ma anche la possibilità di seguirne l'evoluzione nel bicchiere nel corso della serata e della bevuta.

Prodotto da uve di agricoltura biologica ECOCERT N°10/67336

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Perfetto su piatti che comprendano carni bianche (maiale, anche alla griglia o pollo arrosto o frutto), Pesce con una leggera presenza di grasso (ombrina, spigola), Frutti di mare freschi e Formaggio dolce e a pasta molle.





CHAMPAGNE CUVÉE ROSÉE

Champagne certifié Vin Biologique et Vin Demeter



APPELLATION: AOC CHAMPAGNE

TERRITORIO: FRANCE-Buxeuil and Montgueux (Côte des Bar)

UVAGGIO: Pinot Noir

ELABORAZIONE: in tini d'acciaio e barriques (28%)

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: sì

DOSAGE: 5 g/L

VOLALC: 12,5% VOL

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 8° - 10°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Intenso nei colori, la Cuvée Rosée Diadema Selected esplosa di frutti rossi e freschezza che si prolungano in un gusto rotondo armonico e capace di sposare qualsiasi tavola e situazione. Questo complesso Champagne Rosé è un 100% pinot nero dal village di Buxeuil che acquista struttura ed eleganza grazie ai terreni calcarei di questa zona. Il gusto intensamente rotondo è ottenuto grazie all'invecchiamento di parte dei vini in botti di rovere francese e alla presenza nella cuvée di millesimati risalenti con la loro relativa morbidezza. Il pinot nero si presenta con il suo classico aroma straordinariamente intenso di fragole selvatiche e un meraviglioso accenno di agrumi, arancia sanguinella e bergamotto, a completare lo squillante aroma iniziale di melograno e rosa damascata. Presenti anche una trama vanigliata di crema e note biscottate e di burro insieme a mandorle e nocciole e un finale di tabacco kentucky e amaretto. La bollicina è molto fine e persistente, con una nota di fresca e di gessosità intrigante che si continua nel sorso che risente in maniera eccezionale del grande equilibrio e maturità del frutto di partenza: il dosaggio è basso ed esalta la freschezza del vino senza perdere in cremosità e cadenza fruttata. In genere gli Champagne Rosé si presentano con una tonalità di rosa che tende all'arancio: la selezione Diadema invece spicca per la sua tonalità autenticamente rosa di bella intensità che ne fanno intuire la grande versatilità in abbinamento.

Prodotto da uve di agricoltura biologica ECOCERT N°10/67336

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: È un compagno ideale di piatti che comprendano carni rosse (tartare e battute di manzo, manzo alla griglia) o bianche (soprattutto volatili da cacciagione e frittiture), oltre ovviamente pesce con una buona struttura in grasso (come salmone e tonno), frutti di mare gratinati (capesante e cozze) e formaggio di media stagionatura e a pasta dura.





DIADEMA EVO

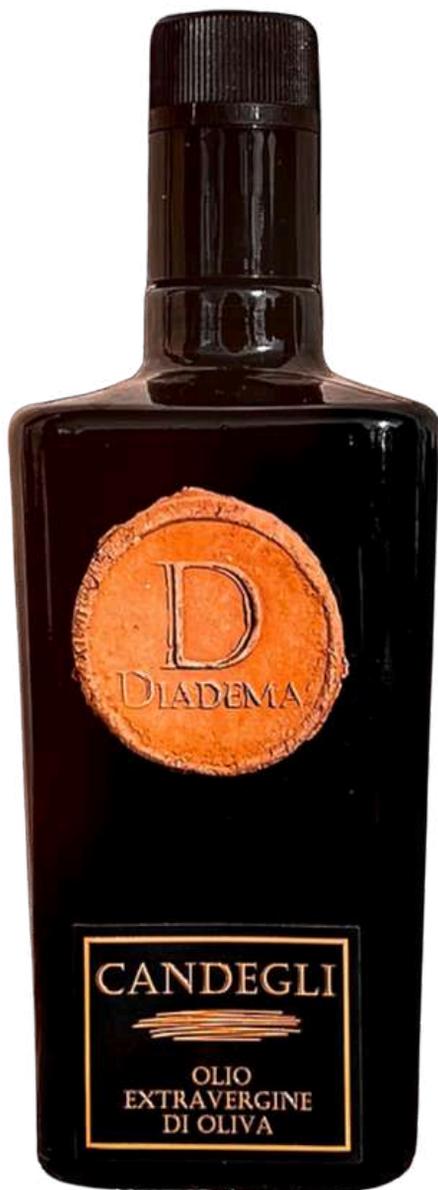
BACK LABEL CUSTOMIZATION AVAILABLE

500ml

CULTIVAR: Moraiolo, Frantoio e Pendolino

L'olio Extravergine di Oliva Diadema è frutto di un'attenta selezione della produzione delle olive di Fattoria Villa l'Olmo. Si presenta di colore verde brillante e intenso di oliva al punto ideale di maturazione con delicate note giallo dorate e di buona consistenza. All'olfatto si pone in modo suadente con profumi di erba appena tagliata e di pomodori verdi. Al palato giungono, in ingresso, sapori complessi di mandorla dolce e con retrogusto dai sentori di carciofo e di oliva matura; nel finale è fruttato, con note speziate ben dosate e una piacevole e delicata sensazione di piccante in estrema chiusura. La suggestiva produzione toscana di olio extravergine di oliva di Fattoria Villa l'Olmo, attraversa secoli di storia, risalendo alla prima metà del XVIII° secolo. Oggi le aree a uliveto occupano circa 23 ettari della proprietà. Sono coltivate le varietà moraiolo, frantoio e pendolino. La potatura viene effettuata con cadenza biennale. La raccolta manuale delle olive è effettuata in base allo stato di maturazione dalla fine del mese di Ottobre sino ai primi dieci giorni di Novembre. Le olive, nello stesso giorno della raccolta seguono il processo di frangitura a freddo nel frantoio interno alla proprietà.

WWW.DIADEMA-WINE.COM





CANDEGLI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

500ml

L'Olio Extravergine di Oliva CANDEGLI è frutto di una speciale raccolta di olive e di una selezione esclusiva di Fattoria Villa l'Olmo

L'etichetta è stata realizzata in "Terracotta" per ribadire l'essenziale legame di Diadema con la terra e il suo territorio, Impruneta, mentre il nome " Candegli" richiama l'esatta zona geografica di Impruneta dove raccogliamo.

L'etichetta in terracotta è prodotta dalla piu' antica fornace di Impruneta, la Fornace M.I.T.A.L.

L'abbinamento tra la raccolta manuale ed una sapiente lavorazione donano al prodotto finale un colore verde spiccato e intenso.

Il profumo è suadente e penetrante, delicato ma deciso il gusto, il suo grande equilibrio e la sua incisività al palato rendono l'Olio Extravergine di Oliva selezione CANDEGLI un prodotto eccellente che esalta inconfondibilmente il sapore di ogni preparazione.





DA NOI A VOI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

500ml

Le cultivar dell'olio BIO Fattoria di Collefertile sono Moraiolo, Frantoio e Leccino.

L'abbinamento tra la raccolta manuale ed una sapiente lavorazione donano al prodotto finale un colore verde spiccato dai riflessi dorati.

Il profumo suadente, penetrante e il sapore delicato, rendono questo olio perfettamente equilibrato.

E' un prodotto particolare ma allo stesso tempo capace di esaltare i sapori dei piatti.

prodotto biologico - operatore controllato e certificato n. EK31 CCPB