



## DIADEMA

Nome del vino:	Diadema
Tipo:	Blanc de Blanc Brut
Denominazione:	Metodo Classico Ticino DOC
Vendemmia:	2019
Sboccatura:	aprile 2023
Vitigno:	100% Chardonnay
Luogo del vigneto:	Gambarogno-Magadino
Produttore:	Delea Angelo SA, Losone- Svizzera
Temperatura di servizio:	5° - 7° C
Grado alcolico:	12.5% vol.
Tipo di bicchiere:	Flûte Luxor 49
Terreno:	Il vigneto nasce su suolo morenico della Valle del Trodo che, nel corso degli anni, ha portato ad un terreno misto, sassoso (ghiaioso) e argilloso con una composizione variegata molto interessante e drenante.
Produzione:	1'050 bottiglie da 75cl e 155 bottiglie da 150cl
Vinificazione:	Metodo classico con rifermentazione in bottiglia e affinamento in cantina per 36 mesi sui suoi lieviti.
Caratteristiche organolettiche:	Colore Giallo paglierino con riflessi dorati Aroma Fruttato e minerale sentori di lieviti e crema pasticcera Gusto Ricco, rotondo e cremoso
Invecchiamento:	4 - 5 anni
Abbinamenti:	Ottimo con crudités di mare, carne bianca, dolci e dessert
Quantità di bottiglie per cartone:	4 bottiglie da 75cl





## DIADEMA

Nom du vin:	Diadema	
Sorte:	Blanc de Blanc Brut	
Denomination:	Méthode Classique Ticino DOC	
Cru:	2019	
Dégorgement:	Avril 2023	
Cepages:	100% Chardonnay	
Endroit de la vigne:	Gambarogno-Magadino	
Producteur:	Delea Angelo SA, Losone- Suisse	
Température:	5° - 7° C	
Alcool:	12.5% vol.	
Type de verre:	Flûte Luxor 49	
Sol:	Le vignoble est cultivé sur un sol morainique de la vallée de Trodo qui, au fil des ans, a donné naissance à un sol mixte, pierreux (graveleux) et argileux, d'une composition très intéressante et drainante.	
Quantité produite:	1'050 bouteilles de 75cl et 155 bouteilles Magnum de 150cl	
Vinification:	Méthode classique avec refermentation en bouteille et élevage sur lattes pendant 36 mois.	
Caracteristiques	Couleur	Jaune paille avec des reflets dorés
	Parfum	Arôme fruité et minéral avec des notes de levure et de crème pâtissière
	Goût	Riche, rond et crémeux
Conservation:	4- 5 ans	
Combinaison:	Excellent avec les crudités de fruits de mer, les viandes blanches, les sucreries et les desserts.	
Nombre de bouteilles par carton:	4 bouteilles de 75cl	

