



COLLE ADIMARI

t u s c a n y f a r m



DRIM

BIANCO | IGT TOSCANA

DRIM è il nostro sogno di mezza estate.

Dal connubio di ansonica e vermentino, nasce un vino bianco di carattere e chiara aderenza territoriale, invitante e dalla beva snella, di ottima persistenza.

Le vigne più giovani donano al palato freschezza e piacevole sapidità.



NOME VINO
DRIM

DENOMINAZIONE
Indicazione Geografica Tipica Toscana

VOLUME DELLA BOTTIGLIA
750 ml

UVE
Vermentino 70% Ansonica 30%

ORIGINE
Suolo misto argilloso

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO
4000 piante /ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
4 anni

PERIODO DI VENDEMMIA
Fine Agosto

VINIFICAZIONE
Raccolta a mano delle uve.
macerazione per qualche ora, pigiatura soffice.
Decantazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni.
Affinamento di 4 mesi in acciaio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
2 mesi

ALCOL
12,5 % vol

Az. Agricola Colle Adimari
Via di Corliano, 30 Cerreto Guidi - FI
ITALY

www.colleadimari.it