



D  
DIADEMA  
WINE & EVO



"Custodire il passato,  
progettando il futuro"

Nasce tutto nel **2004** quando nostro padre Alberto mette le basi di quello che oggi è Diadema, producendo un vino che ha il gusto vivo e deciso della Toscana, quella stessa Toscana che tutt'oggi abitiamo, amiamo e nella quale fondiamo le nostre radici come famiglia. Lo fa creando un'etichetta, innovativa, d'impatto e che esprime al meglio quanto questo luogo, la nostra casa e il nostro vino siano qualcosa di così prezioso e luminoso per noi da doverlo incastonare sopra la bottiglia.

Consapevoli di ciò che è stato e dei sogni che abbiamo, ci prendiamo questo sogno, lo sviluppiamo, lavorando ogni giorno per vedere sempre più brillante il progetto di Diadema.

*Giulia e Livia*



2004 NASCE DIADEMA. Nasce su idea e progetto di Alberto, Diadema, vino dal gusto puramente Toscano, figlio dei vigneti di questa terra con l'annata 2002 , la cui etichetta, in rilievo composta da cristalli selezionati dalla Famiglia e incastonati dalle abili mani di artigiani fiorentini, diviene icona e simbolo dell'azienda.

Con la VENDEMMIA 2007 arrivano dopo i primi cinque anni le prime conferme e affermazioni del nostro lavoro, Diadema Rosso riceve i primi riconoscimenti dalla critica

2010 ENTRA SUL MERCATO LA LINEA DAMARE. Nella versione Rosso, Bianco e Rosato, la linea Damare è la nostra linea di IGT, specchio del territorio in una veste più diretta, semplice e di pronta beva.

2018 FATTORIA DI COLLEFERTILE in una tenuta di 450 ettari , nel cuore del Mugello, nasce il progetto di Fattoria Collefertile, qui la nostra idea produttiva prende sempre più campo con olio e le confetture biologiche.

2020 GIULIA E LIVIA Diadema, è casa è famiglia. Abbiamo preso in mano questo progetto rendendolo il giusto connubio delle nostre idee e visioni.



TUTELA RICERCA E SVILUPPO questo è Diadema Project

Nel **2016** nostro padre ha deciso di affittare l'azienda avendo Noi intrapreso altri percorsi lavorativi e di vita , ma il richiamo della Famiglia e della terra ci ha riportate a casa e , nostro padre , trovando in noi nuovi stimoli e nuove energie , ha deciso nel 2020 di riportare a casa Diadema . Questa decisione familiare ci ha portate a pretendere, desiderare e ricercare un nuovo volto, un nuovo percorso per Diadema. Lo abbiamo fatto, come sempre è stato, con un'attenta ricerca delle migliori uve di Toscana cercando di seguire e mai limitare l'espressione di queste terre, di queste piante, attentamente scelte per entrare a far parte della seconda vita di Diadema. Non siamo sole in questo percorso, oltre alla presenza e l'esperienza di nostro padre, Francesco Bellini con Diadema sin dal 2005, ci affianca e sostiene in ogni scelta.

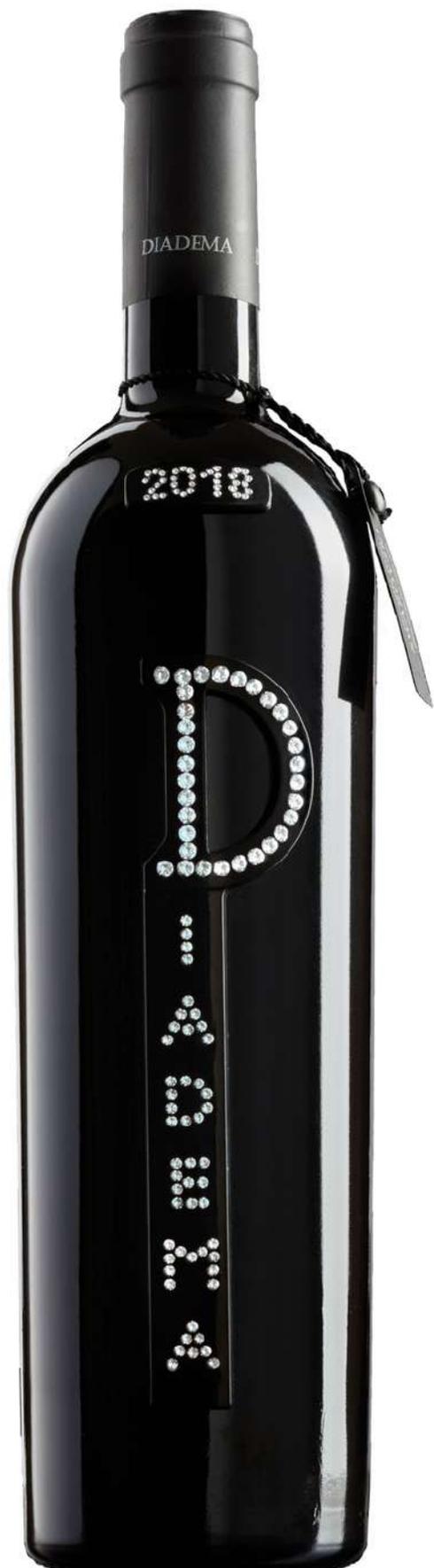
Al team dal **2020** si unisce anche la consulenza di Emiliano Falsini importantissimo punto di riferimento per il raggiungimento di quell'obiettivo qualitativo che ci siamo poste. Emiliano già con l'annata 2018 aveva iniziato a collaborare in amicizia con nostro padre per vini che erano destinati al vecchio brand Fattoria Villa l'Olmo e che , con il ritorno di Diadema nelle nostre mani , hanno avuto un diverso battesimo.



Cosa è Diadema Project? Volevamo che sotto il marchio Diadema si riunisse la voce della Toscana, non unica e singola, ma accomunata in un coro di terroir diversi, che uniti potessero parlare la stessa voce Toscana che vogliamo ci rappresenti. Vigneti, vicini e lontani con peculiarità climatiche diverse, territori morfologicamente vari, terreni con composizioni differenti, riuniti e selezionati attentamente per donare ai nostri vini l'alta qualità d'interpretazione toscana che cerchiamo.



# DIADEMA ROSSO



# 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 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

VOLALC: 14% VOL

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 15-20 anni

ANNATA IN COMMERCIO: 2018

## PREMI E RICONOSCIMENTI

2018: Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 97/99, James Suckling 92/100, Gambero Rosso 2 Bicchieri, Guida Veronelli 90/100, Wine Enthusiast 91/100, WinesCritic 93/100

2016: Wine Critic 93/100, James Suckling 92/100, Guida Veronelli 91/100, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 90/99, Vitae Guida Vini AIS 3 tralci, Bibenda 4 grappoli

2015: James Suckling 92/100, Guida Veronelli 91/100, Luca Maroni 91/100

2013: James Suckling 93/100, Guida Veronelli Super 3 stelle

2012: Guida Veronelli Oro 93/100 Super 3 stelle, Wine Enthusiast 90/100, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 91/100, Gambero Rosso 2 bicchieri, Decanter WASA 90/100, Tasted 100%Blind 90/100

2011: James Suckling 92/100, Guida Veronelli 93/100 Oro Super 3 stelle, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 90/100, Wine Enthusiast 89/100, Guida Duemilavini 4 tralci, Gambero Rosso 2 bicchieri.

2010: James Suckling 93/100 (Among the Best 100 SuperTuscan), Wine Enthusiast 91/100, Wine Spectator 91/100 3 stars, Guida Duemilavini 4 tralci, Diploma di Menzione Speciale X° Selezione Vini di Toscana (Top 100 Tuscan Wines), Gambero Rosso 2 bicchieri.

2009: James Suckling 91/100, Wine Enthusiast 93/100, Guida Veronelli Oro 90/100 3 stars, Guida Duemilavini 4 tralci, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 90/100, Gambero Rosso 2 bicchieri.

2007: Wine Spectator 95/100, Guida Veronelli Oro 90/100, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 92/100, Gambero Rosso 2 bicchieri.

# DAMARE ROSSO



# 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

ANNATA IN COMMERCIO: 2018

## PREMI E RICONOSCIMENTI

2018: Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 92/99, James Suckling 92/100, Gambero Rosso 2 Bicchieri, Veronelli 90/100, Wine Enthusiast 89/100, WinesCritic 91/100

2017: Guida Veronelli 90/100, Gambero Rosso 2 bicchieri, Guida Vitae 2 tralci

2016: Wine Critic 92/100, James Suckling 91/100, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 91/100, Gambero Rosso 2 bicchieri, Guida Vitae 3 tralci, Wine Hunter Gold Medal

2015: James Suckling 91/100, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 90/100

2014: James Suckling 92/100, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 89/100, Gambero Rosso 2 Bicchieri, Guida Veronelli 89/100

2013: James Suckling 92/100, Vini Di Veronelli 2016 90/100, Bibenda 4 tralci, Gambero Rosso 2 Bicchieri , Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 89/100

2012: James Suckling 92/100, Wine Enthusiast 88/100, I Vini Di Veronelli 2015 3 Stelle 90/100, Bibenda 4 tralci, Tasted 100% Blind 88/100, Gambero Rosso 2 Bicchieri, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 89/100, Decanter WASA medaglia Bronzo

2011: Wine Enthusiast 89/100, International Wine Challenge SILVER MEDAL, Guida Duemilavini 4 tralci, Gambero Rosso 2 bicchieri.

2010: Wine Spectator 90/100, Wine Enthusiast 90/100, James Suckling 88/100, Guida Duemilavini 4 tralci, Selezione Vini di Toscana Diploma d'Onore X°, Gambero Rosso 2 bicchieri.

2008: James Suckling 90/100, Guida Duemilavini 4 tralci, Gambero Rosso 2 bicchieri.

2007: Wine Spectator 92/100, Gambero Rosso 2 Bicchieri.

# DAMARE ROSATO



# 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

VOL.ALC: 13% VOL

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 5-8 anni

ANNATA IN COMMERCIO: 2020

## PREMI E RICONOSCIMENTI

2020: WinesCritic 90/100, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 94/99

2019: Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 93/99, Wine Critic 90/100, James Suckling 90/100, Veronelli 87/100

2018: Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 89/99, Guida Ais Vitae 2 tralci, Veronelli 87/100

2017: Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 87/99

2016: Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 86/99

# DAMARE BIANCO



# DAMARE BIANCO

La perfetta sintesi fra il Vermentino e i vitigni nobili dello Chardonnay 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, Chardonnay e Sauvignon Blanc

ENOLOGO: Emiliano Falsini

TERRENI: Tendenzialmente sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA: a partire da inizio Settembre

AFFINAMENTO: acciaio per circa 6 mesi, Chardonnay in barrique per 3 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 in acciaio per il Vermentino e il Sauvignon Blanc mentre lo Chardonnay fermenta in barriques e vi affina per circa 3 mesi. 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

ANNATA IN COMMERCIO: 2020

## PREMI E RICONOSCIMENTI

2020: WinesCritic 93/100, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 93/99

2019: Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 92/99, WinesCritic 92/100, James Suckling 92/100, Gambero Rosso 1 Bicchiere, Veronelli 86/100

2018: James Suckling 90/100, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 89/99 Guida Veronelli 85/100, Gambero Rosso 2 bicchieri, Guida Ais Vitae 2 Tralci

2017: Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 90/99, Guida Veronelli 90/100, Gambero Rosso 2 bicchieri, Guida Vitae 2 tralci

2016: James Suckling 91/100

2014: James Suckling 91/100

2013: Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 87/100

2010: Wine Enthusiast 88/100, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 87/99, 2012: Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 86/100

2009: Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 84/99

2008: Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 86/99

2007: Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 84/99

2006: Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 80/99

# D DIADEMA

*Produit de France*

Champagne certifié Vin Biologique et Vin Demeter



# CHAMPAGNE DOSAGE ZÉRO

Champagne certifié Vin Biologique et Vin Demeter



# CHAMPAGNE DOSAGE ZÉRO

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: si

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



# CHAMPAGNE CUVÉE ROSÉE

APPELLATION: AOC CHAMPAGNE

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

UVAGGIO: Pinot Noir

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

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: si

DOSAGE: 5 g/L

VOLALC: 12,5% VOL

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 8° - 10°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Intenso nei colori, la Cuvée Rosée Diadema Selected esplose 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: E' un compagno ideale di piatti che comprendano carni rosse (tartare e battute di manzo, manzo alla griglia) o bianche (soprattutto volatili da cacciagione e frittura), 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.



Olio Extravergine di Oliva



Fattoria Villa l'Olmo arriva nella famiglia dell'attuale proprietario alla metà del '700 quando fu acquistata dalla famiglia Davanzati. Alla fine dell' '800 fu installato il primo frantoio per la macinatura delle olive.

Sino d'allora le principali attività agricole della Fattoria sono state la produzione di olio e vino. Per il vino per quanto scritto in precedenza per l'olio sia perché la zona è particolarmente vocata per offrire una eccellente qualità di olive nelle classiche varietà di cultivar delle colline del Chianti, sia perché nelle generazioni che si sono susseguite alla guida della Fattoria c'è sempre stata una grande passione per l'olio extra vergine di oliva che non può essere altro che spremuto di olive.

Da quest'anno parte di De.Co Impruneta, progetto che nasce dall'opportunità di individuare un segno distintivo dell'identità locale per tutti i prodotti tipici del territorio come agroalimentari e artigianato. Un'iniziativa volta a tutelare le risorse presenti e a salvaguardare le peculiarità produttive locali rappresentando così un efficace strumento di promozione del territorio e delle sue eccellenze. Una particolare attenzione alla raccolta nonché ai metodi di frangitura hanno portato un'altra grande soddisfazione, una selezione del nostro olio convenzionale a denominazione IGP Toscano.



[www.diadema-wine.com](http://www.diadema-wine.com)