



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

CHIANTI DIANELLA 2018 CHIANTI DOCG

Il Chianti è la storia di Dianella. Un vino dallo stile volutamente tradizionale, fresco e fruttato ma al contempo equilibrato e rotondo è il vino ideale per ogni occasione e stagione. Riesce ad esprimere la propria personalità in diversi abbinamenti, interessante con preparazione di pesce servito a 16°C.

ZONA DI PRODUZIONE

CHIANTI - TOSCANA

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico nel 2018 è stato tendenzialmente più umido delle annate precedenti con ottime temperature estive ed un settembre e ottobre con clima asciutto. Le buone riserve idriche del terreno hanno consentito la regolare ed equilibrata maturazione delle piante. L'alta qualità delle uve vendemmiate ad inizio settembre fa ben sperare per l'invecchiamento.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Deciso e penetrante con aromi freschi di violetta e frutta rossa. Di grande bevibilità risulta scorrevole con tannini ben integrati, ottimo equilibrio e buona persistenza. Si contraddistingue per la sua tipicità e carattere.

VITIGNI

Sangiovese e Colorino

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27° C, con macerazione sulle bucce per 14-20 giorni.

MATURAZIONE

In vasche di cemento per 8 mesi e almeno 3 mesi in bottiglie.

FORMATO

375 ml. - 750 ml.

