



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES



DIANELLA ROSATO TOSCANO 2024

IGT VINO BIOLOGICO

Un rosato di sangiovese dal profilo aromatico complesso. Un vino fresco e fragrante dalla spiccata personalità che al frutto e alla leggerezza dei primi sorsi sa coniugare con eleganza e raffinatezza l'austerità del Sangiovese.

CONDUZIONE VIGNETO

BIOLOGICA

ZONA DI PRODUZIONE

VINCI - TOSCANA

ANDAMENTO STAGIONALE

L'annata vitivinicola 2024 è stata caratterizzata da una stagione vegetativa molto lunga e variabile. I mesi di aprile, maggio e parte di giugno sono stati particolarmente piovosi e freddi, caldo ed elevata siccità hanno invece contraddistinto la seconda metà di giugno, luglio e agosto e, infine, settembre e ottobre sono stati di nuovo freschi e piovosi. I vigneti hanno richiesto una difesa prima dai funghi che attaccano grappoli e foglie, poi dal gran caldo che manda in stress le piante e infine, nel momento della raccolta, dai marciumi dei grappoli. Le pratiche agronomiche quali lavorazioni mirate al terreno, gestione a verde della parete fogliare, sfogliature selettive e diradamenti, sono state quindi fondamentali per portare in cantina le uve e per elevarne la qualità. I vini prodotti in questa annata si caratterizzano: i bianchi per gli eccezionali profumi varietali, nei rossi e nei rosati, oltre alle intense note olfattive, spiccano la freschezza, la salinità e la complessità acida che ne garantiscono la tenuta nel tempo.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore rosa tenue. Profilo aromatico complesso con note di fragoline selvatiche, frutti di bosco, ciliegia e mandarino che integrano con sentori dolci di violetta e rosa. In bocca è morbido, avvolgente, piacevolmente minerale e con una bella acidità. Persistente ha un finale decisamente fruttato, fresco e piacevole.

VITIGNI

Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

Criomacerazione sulle bucce per qualche ora; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra 12°C e 16°C.

MATURAZIONE

3 mesi in acciaio inox.

FORMATO

750 ml.

