



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES



DIANELLA ROSATO TOSCANO 2025

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 2025 nel comprensorio del Chianti Montalbano è stata caratterizzata da uno sviluppo regolare, equilibrato e da condizioni sanitarie eccellenti, a fronte di una fisiologica flessione quantitativa delle rese che ha esaltato la concentrazione e la qualità delle uve. Dopo un inverno mite, la primavera è decorsa fresca ma regolare, consentendo una fioritura progressiva ed una perfetta allegagione senza criticità fitosanitarie. L'estate ha registrato ottimi picchi di calore, ma con piogge distribuite in modo omogeneo che hanno evitato stress idrici prolungati alle viti.

Fondamentali sono state le forti escursioni termiche tra giorno e notte registrate a partire dalla seconda metà di agosto e per tutto il mese di settembre: questa alternanza termica ha propiziato una straordinaria maturazione fenolica e l'accumulo di un ricco corredo aromatico varietale. Le pratiche agronomiche di gestione della parete fogliare e la selezione dei grappoli hanno permesso di portare in cantina uve sane e croccanti. I vini prodotti in questa annata si preannunciano di altissimo profilo: i bianchi si distinguono per un profilo aromatico netto e un'eccellente freschezza, mentre nei rossi e nei rosati spiccano la trama tannica setosa, l'equilibrio strutturale e una vibrante spalla acida che ne garantisce una spiccata longevità.

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 mineralee 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.

