DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

DIANELLA ROSATO TOSCANO 2022
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.

ZONA DI PRODUZIONE

VINCI - TOSCANA

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2022 si è aperto con un inverno particolarmente privo di precipitazioni, caratterizzato dalla presenza di lunghi periodi di alta pressione e notevoli escursioni termiche. Le viti hanno germogliato con 10 giorni di ritardo rispetto agli scorsi anni per poi crescere con grande vigore aiutate da temperature che si sono innalzate sopra la media fin dal mese di maggio. I mesi primaverili sono stati molto asciutti ed anche Il clima asciutto dell'estate ha portato ad una crescita moderata degli acini con fenomeni di stress idrico localizzati. Le piogge cadute a partire da metà agosto hanno permesso alle piante di accelerare i processi fisiologici rallentati a causa della siccità e portare avanti la maturazione che è arrivata con alcuni giorni di anticipo rispetto allo scorso anno. Poche piogge prima della vendemmia ha portato una buona raccolta e ad inizio settembre si è praticamente conclusa la vendemmia dei vitigni bianchi e si è iniziato a raccogliere le uve rosse. Il Sangiovese ha beneficiato delle calde giornate e delle precipitazioni per portare a termine la propria maturazione. La vendemmia 2022 ha dato uve perfettamente sane con un tenore zuccherino più elevato rispetto alla media degli ultimi anni e delle acidità in linea con gli anni passate. Le piccole dimensioni degli acini e la concentrazione raggiunta durante i mesi estivi ci ha dato vendemmia vocata alla produzione di vini rossi di struttura e da lungo invecchiamento.

NOTE DEGUSTAZIONE

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

VITIGNI

Sangiovese.

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.