



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

DIANELLA ROSATO TOSCANO 2023 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

L'annata 2023 è stata complessa: al rischio di gelata primaverile hanno fatto seguito, da metà aprile fino a maggio, piogge particolarmente intense con problemi di peronospera. Il finale di stagione è stato secco senza peraltro aggravare lo stress idrico per le piante, grazie all'acqua accumulata prima nel sottosuolo. Nonostante ciò e la relativa diminuzione del vino prodotto la 2023 è caratterizzata da maturità fenoliche bellissime, gradazioni alcoliche contenute e profumi meravigliosi.

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.

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.

