



# DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

## CHIANTI DIANELLA RISERVA 2013 CHIANTI DOCG

Un vino blasonato, morbido ed equilibrato di grande potenza con un gusto deciso, capace di esaltare i palati più difficili. Raffinato ed elegante si abbina perfettamente ai piatti della più alta tradizione della cucina toscana ed italiana.

### ZONA DI PRODUZIONE

CHIANTI

### ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico 2013 è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni invernali e primaverili. I terreni sono rimasti intrisi di acqua per tutto l'inverno, garantendo una buona riserva idrica. La primavera è iniziata appena terminate le piogge con medie giornaliere alte. I terreni ricchi di acqua, temperature elevate, irraggiamento solare hanno permesso ai grappoli di formarsi uniformemente.

L'estate è stata caratterizzata da temperature mediamente alte di giorno, ma abbastanza basse di notte che hanno permesso una perfetta maturazione delle uve sia sotto l'aspetto tecnologico sia polifenolico. La vendemmia è iniziata fine agosto per i bianchi. Il Sangiovese è stato raccolto da metà settembre. Vendemmia di qualità sia per i bianchi che per i rossi, con uve sane e perfettamente mature con un buon patrimonio aromatico.

### NOTE DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso complesso con profumi di viola, mora e frutti rossi maturi su un finale speziato ed elegantemente balsamico. In bocca è raffinato con tannini strutturati e vellutati. Finale lungo dal piacevole ritorno di spezie dolci ed eucalipto.

### VITIGNI

Sangiovese, Colorino

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27°C, e macerazione sulle bucce per 20-25 Giorni.

### MATURAZIONE

18 mesi in botti di rovere Francese da 30 hl e successivi 8 mesi in bottiglia.

### IMBOTTIGLIAMENTO

7 maggio 2015

### FORMATO

750 ml. - 1500 ml.

