



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

CHIANTI DIANELLA RISERVA 2020 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 meteorologico del 2020 è stato caratterizzato da scarse piogge nei primi mesi invernali. Le viti hanno iniziato a germogliare alla fine di marzo in mezzo a giornate fredde con temperature a volte sotto gli zero gradi. La fioritura è iniziata tra il 20 e il 25 maggio a seconda della varietà, con un andamento regolare favorito da un clima ideale caratterizzato da giornate calde, secche e leggermente ventilate. Di conseguenza, si è notata un'eccellente allegazione che ha portato ad una buona architettura dei grappoli, caratterizzata da un bell'allungamento e ramificazione del rachide. Le uniche piogge si sono verificate in giugno. L'invasatura sul Sangiovese è iniziata leggermente in anticipo rispetto agli ultimi anni. Il caldo di agosto ha limitato la pre-senza di insetti dannosi. Si sono evidenziati fenomeni di stress idrico a causa del clima secco e delle temperature molto elevate. La raccolta delle varietà bianche delle basi spumante è iniziata nella seconda metà di agosto, la prima settimana di settembre per il Vermentino e a metà mese le uve Sangiovese, Colorino e infine Cabernet Sauvignon. Una produzione del 15% in meno rispetto all'anno precedente, un'annata eccellente dal punto di vista qualitativo.

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.

FORMATO

750 ml. - 1500 ml.

