



# DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES



## CABERNET FRANC 2022

### ROSSO TOSCANA IGT

Il Cabernet Franc è l'ultimo nato a Dianella e nasce da un singolo vigneto posto in zona collinare, dove la composizione del terreno essendo prevalentemente calcarea è ideale per la maturazione e per la produzione di questo vitigno. Il vigneto da cui proviene è allevato a Guyot.

### CONDUZIONE VIGNETO

BIOLOGICA

### 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 rosso rubino brillante. Al naso spiccano aromi di frutta a bacca rossa e un certo aroma fresco e speziato, con un tocco erbaceo nel finale. Al palato risulta elegante con una struttura tannica complessa e si accompagna bene con dei formaggi a pasta molle o piatti di carne di maiale o selvaggina o una pasta all'uovo con un sugo di carne.

### VITIGNI

Cabernet Franc

### VENDEMMIA

Manuale

### VINIFICAZIONE

Lunga macerazione sulle bucce con fermentazione a temperatura controllata.

### FERMENTAZIONE MALOLATTICA

In vasche di cemento.

### MATURAZIONE

20 mesi in tonneau da 500 lt di secondo passaggio.

### FORMATO

750 ml

