



# DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

## DIANELLA CHIANTI 2022 DOCG VINO BIOLOGICO

Il Chianti è la storia di Dianella. Un vino dallo stile volutamente tradizionale, fresco e fruttato ma al contempo equilibrato e rotondo è il vino ideale per ogni occasione e stagione. Riesce ad esprimere la propria personalità in diversi abbinamenti, interessante con preparazioni di pesce servito a 16°C.

### ZONA DI PRODUZIONE

CHIANTI - 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 con riflessi porpora. Deciso e penetrante con aromi freschi di violetta e frutta rossa. Di grande bevibilità risulta scorrevole con tannini ben integrati, ottimo equilibrio e buona persistenza. Si contraddistingue per la sua tipicità e carattere.

### VITIGNI

Sangiovese e Colorino

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27° C, con macerazione sulle bucce per 14-20 giorni.

### MATURAZIONE

In vasche di cemento per 8 mesi e almeno 3 mesi in bottiglie.

### FORMATO

750 ml.

