



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES



DIANELLA CHIANTI 2024 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.

CONDUZIONE VIGNETO BIOLOGICA

ZONA DI PRODUZIONE CHIANTI MONTALBANO DOCG - VINCI - TOSCANA

ANDAMENTO STAGIONALE

L'annata vitivinicola 2024 è stata caratterizzata da una stagione vegetativa molto lunga e variabile. I mesi di aprile, maggio e parte di giugno sono stati particolarmente piovosi e freddi, caldo ed elevata siccità hanno invece contraddistinto la seconda metà di giugno, luglio e agosto e, infine, settembre e ottobre sono stati di nuovo freschi e piovosi. I vigneti hanno richiesto una difesa prima dai funghi che attaccano grappoli e foglie, poi dal gran caldo che manda in stress le piante e infine, nel momento della raccolta, dai marciumi dei grappoli. Le pratiche agronomiche quali lavorazioni mirate al terreno, gestione a verde della parete fogliare, sfogliature selettive e diradamenti, sono state quindi fondamentali per portare in cantina le uve e per elevarne la qualità. I vini prodotti in questa annata si caratterizzano: i bianchi per gli eccezionali profumi varietali, i rossi per la freschezza, la salinità e la complessità acida che ne garantiscono la tenuta nel tempo.

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

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

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

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

In vasche di cemento.

MATURAZIONE

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

FORMATO

750 ml

