



# DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES



## DIANELLA CHIANTI RISERVA 2022

### DOCG VINO BIOLOGICO

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 e italiana.

### CONDUZIONE VIGNETO

BIOLOGICA

### ZONA DI PRODUZIONE

CHIANTI MONTALBANO DOCG - 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 aiutata 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 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 e Colorino

### VENDEMMIA

Manuale

### VINIFICAZIONE

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

### FERMENTAZIONE MALOLATTICA

In vasche di cemento.

### MATURAZIONE

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

### FORMATO

750 ml

