



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

DIANELLA CHIANTI 2020 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

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 presenza 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 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

375 ml. - 750 ml.

