DIANELLA
CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

VINCI · TOSCANA · ITALIA

Dianella Chianti
2024

CHIANTI DOCG · BIOLOGICO

L'anima quotidiana di Dianella.



Il Chianti è parte della storia di Dianella: tradizionale nello spirito, morbido, fruttato e speziato, con la freschezza e la versatilità che rendono il Sangiovese naturalmente adatto alla tavola.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino, con note di violetta e frutta rossa fresca. Morbido, equilibrato e di grande bevibilità, con tannini ben integrati e un finale persistente.

UVE	Sangiovese, Colorino
ORIGINE	Chianti DOCG · Vinci
VENDEMMIA	Manuale
VINIFICAZIONE	Acciaio inox; 24–27 °C; 14–20 giorni sulle bucce
AFFINAMENTO	8 mesi in cemento + almeno 3 mesi in bottiglia
FORMATO	750 ml

VILLADIANELLA.IT

AGRICOLTURA BIOLOGICA · VENDEMMIA MANUALE
VINI DELLA TENUTA, A VINCI IN TOSCANA