DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

CHIANTI DIANELLA RISERVA 2019
CHIANTI DOCG

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 ed italiana.

ZONA DI PRODUZIONE

CHIANTI

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico dell'annata 2019 è stato molto variabile. L'autunno ha registrato temperature al di sopra della media stagionale e piogge abbastanza scarse. L'inverno, partito con temperature leggermente superiori alla norma, ha visto un Gennaio alquanto rigido. La primavera è iniziata con temperature in aumento mentre a maggio si è assistito ad un deciso raffrescamento con piogge durate per varie settimane. Dai primi di giugno è iniziato un periodo abbastanza siccitoso e caldo, con temperature anche al di sopra dei 35°C, intervallato da piogge brevi ed intense. Regolari l'allegagione prima e l'invaiatura poi. La vendemmia è iniziata a fine agosto con uve perfettamente mature ed equilibrate da ogni punto di vista.

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, Colorino

VINIFICAZIONE

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

MATURAZIONE

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

FORMATO

750 ml. - 1500 ml.