DIANELLA
CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

VINCI · TOSCANA · ITALIA

Chianti Riserva
2022



CHIANTI DOCG · BIOLOGICO

La Toscana classica, con profondità e pazienza.

Un'espressione raffinata del Chianti: Sangiovese e Colorino con un lungo affinamento in botte grande, per dare struttura senza perdere freschezza ed eleganza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Violetta, mora e frutta rossa matura, con spezie dolci e note balsamiche. Strutturato, dai tannini vellutati, con un lungo finale dai toni di eucalipto.

UVE	Sangiovese, Colorino
ORIGINE	Chianti DOCG · Vinci
VENDEMMIA	Manuale
VINIFICAZIONE	Acciaio inox; 24–27 °C; 20–25 giorni sulle bucce
AFFINAMENTO	18 mesi in botti grandi + 12 mesi in bottiglia
FORMATO	750 ml · 1500 ml

VILLADIANELLA.IT

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