DIANELLA
CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

VINCI · TOSCANA · ITALIA

Le Veglie di Neri
2023

ROSSO TOSCANA IGT · BIOLOGICO



Carattere toscano, pensato per la tavola.

Il Sangiovese porta freschezza e identità, il Cabernet Sauvignon aggiunge ricchezza e profondità aromatica. Il risultato è equilibrato, morbido e di grande bevibilità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso, floreale e fruttato, con un intrigante slancio balsamico. Tannini morbidi, freschezza e un finale fruttato persistente.

UVE	Sangiovese, Cabernet Sauvignon
ORIGINE	Vinci, Toscana
VENDEMMIA	Manuale
VINIFICAZIONE	Fermentazioni separate a temperatura controllata
AFFINAMENTO	Sangiovese in cemento; Cabernet 8–10 mesi in rovere francese; 6 mesi in bottiglia
FORMATO	750 ml

VILLADIANELLA.IT

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