DIANELLA
CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

VINCI · TOSCANA · ITALIA

Maria Vittoria & Ottavia
Sangiovese Rosé Brut 2025

ROSATO SPUMANTE BRUT · DA UVE BIOLOGICHE



Sangiovese in rosa tenue, dal perlage vivace.

Un rosato spumante molto tenue da Sangiovese raccolto in anticipo: il perlage vivace e l'acidità tesa mantengono freschi i profumi e croccante il frutto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosa tenue brillante. Fine e delicato, con fragoline di bosco, agrumi e petali di rosa. Fresco e gentile al palato, armonico, con un finale di ribes e mandorla.

UVA	Sangiovese
ORIGINE	Vinci, Toscana
VENDEMMIA	Manuale
METODO	Charmat
VINIFICAZIONE	Macerazione a freddo a 5 °C; acciaio inox a 12–16 °C; seconda fermentazione in autoclave, imbottigliato dopo 60 giorni
AFFINAMENTO	3 mesi in bottiglia
FORMATO	750 ml

VILLADIANELLA.IT

DA UVE BIOLOGICHE · VENDEMMIA MANUALE
VINI DELLA TENUTA, A VINCI IN TOSCANA