



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

DOLCI RICORDI VENDEMMIA TARDIVA

Vendemmia tardiva di Malvasia Lunga del Chianti, un vino morbido ed avvolgente il cui tenore zuccherino è perfettamente sostenuto e bilanciato dalla spiccata acidità.

ZONA DI PRODUZIONE

VINCI - TOSCANA

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico nel 2018 è stato tendenzialmente più umido delle annate precedenti con ottime temperature estive ed un clima asciutto durante la vendemmia. Le buone riserve idriche del terreno hanno consentito la regolare ed equilibrata maturazione delle piante. L'alta qualità delle uve e il clima asciutto di settembre ed Ottobre si sono rivelati ideali per l'appassimento.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore giallo dorato con riflessi ambrati. Al naso si presenta intenso con profumi di albicocca candita, fico e datteri su un fondo etereo di frutta secca e spezie dolci. In bocca è morbido ed avvolgente grazie al suo tenore zuccherino perfettamente bilanciato e sostenuto da un'ottima acidità. Di buona struttura e dal finale lungo e complesso.

VITIGNI

La Malvasia lunga del Chianti dal grappolo spargolo è la varietà di uva ideale per l'appassimento.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene in legno, il dolcissimo mosto fermenta lentamente al fine di non disperdere nessuna delle sue note fresche, dolci e fruttate.

MATURAZIONE

In caratelli di rovere per circa un anno.

FORMATO

500 ml.

