



# DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

---

## **IL MATTO DELLE GIUNCAIE 2016** **ROSSO TOSCANA IGT**

Il Matto nasce dalla selezione dalle migliori uve di Sangiovese della vigna del Buontempi. Si distingue per la sua struttura complessa e per la moderna eleganza. Un Sangiovese in purezza capace di esaltare e celebrare l'essenza di questo vitigno - l'essenza del terroir Dianella.

### **ZONA DI PRODUZIONE**

VINCI - TOSCANA

### **ANDAMENTO STAGIONALE**

L'annata 2016 come quella 2015 saranno ricordate come ottimali. L'autunno e l'inverno sono stati miti, con temperature sotto lo zero solo in gennaio. La piovosità è stata importante. In primavera le temperature sono state nella norma. Caldi il mese di maggio e giugno ma anche umidi con qualche perdita durante l'allegagione e due grandinate che hanno causato una sorta di diradamento naturale, riducendo quindi la quantità di produzione per pianta. L'estate è stata calda ed asciutta. I rari eventi piovosi tra fine luglio ed agosto hanno dato respiro alle piante, aiutandole nella fase di invaiatura. Il periodo della vendemmia, iniziata ai primi di settembre, è stato caratterizzato da temperature medio alte per il periodo durante il giorno con forti escursioni termiche, fenomeno utile per l'accumulo dei composti fenolici.

### **NOTE DEGUSTAZIONE**

Colore rosso rubino intenso Al naso offre un bouquet floreale di viola fuso con note di frutta rossa e nera, spezie dolci insieme al tabacco e alla liquirizia completano la cornice. In bocca è pieno e vigoroso con una struttura tannica fitta e vellutata. Un vino complesso con una bella acidità ma soprattutto equilibrato ed elegante.

### **VITIGNI**

Sangiovese

### **VINIFICAZIONE**

Raccolta e selezione a mano delle migliori uve del vigneto, accurato trasporto in cantina, le uve vengono diraspate e quindi inoculate con lieviti selezionati. Temperatura di fermentazione 24-27°C con follature giornaliere. Durata della fermentazione e macerazione sulle bucce di circa 20 giorni.

### **MATURAZIONE**

18 mesi in barriques e tonneau da 500 lt di cui 30% nuovi e 70% di secondo passaggio.

### **IMBOTTIGLIAMENTO**

8 maggio 2019.

### **FORMATO**

375 ml - 750 ml - 1500 ml. - 3000 ml. - 5000 ml.

