



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

LE VEGLIE DI NERI 2017 ROSSO TOSCANA IGT

Un vino equilibrato, morbido ed elegante nel quale il Sangiovese Dianella si fonde con la ricchezza ed i profumi del Cabernet Sauvignon. Ideale per l'aperitivo e in tutti gli abbinamenti con carni e con formaggi stagionati.

ZONA DI PRODUZIONE

VINCI – TOSCANA

ANDAMENTO STAGIONALE

L'annata 2017 verrà ricordata come una tra le più anomale di questo secolo. L'inverno è stato abbastanza rigido. In marzo una prima ondata di caldo anomalo ha provocato il germogliamento anticipato delle piante che hanno subito molti danni a seguito dell'ondata di gelo di Aprile che ha provocato il disseccamento di alcuni germogli diminuendo il carico produttivo. Dopo la gelata ci sono state solo alcune piogge a carattere temporalesco nei mesi di maggio e un anticiclone africano fino alla metà di agosto con rare piogge e temperature record soprattutto a fine luglio. I vigneti hanno risposto in modo ottimo: pochissime scottature e appassimenti, quasi tutti gli appezzamenti hanno continuato (seppur con grandi difficoltà) a far maturare i grappoli. Fortunatamente da metà agosto le temperature sono rientrate nella norma ed alcune piogge hanno rinvigorito le vigne e gli oliveti. Sia la vendemmia che la raccolta delle olive sono state anticipate di circa 15 giorni rispetto alla media degli anni precedenti con una perdita produttiva del 20% circa.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino scuro. Al naso note floreali ben amalgamate ad aromi di frutta rossa ed una intrigante balsamicità. Deciso e penetrante, in bocca è avvolgente e di grande bevibilità con tannini morbidi e bilanciati dalla piacevole freschezza. Persistente finale dal ricco retrogusto fruttato.

VITIGNI

Sangiovese 85% , Cabernet Sauvignon 15%

VINIFICAZIONE

In acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27°C con macerazione sulle bucce di 15-20 giorni per il Sangiovese e di oltre 20 giorni per il Cabernet Sauvignon.

MATURAZIONE

In vasche di cemento per il Sangiovese ed in barrique di rovere francese prevalentemente di secondo passaggio per 8 -10 mesi per il Cabrenet Sauvignon, successivi 6 mesi in bottiglia.

FORMATO

750 ml.

