



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

MARIAVITTORIA&OTTAVIA 2017 ROSATO ANCESTRALE

Sangiovese rosato mosso "sur lie" dal perlage sottile e persistente. Ha un profilo aromatico complesso ed intrigante con note fruttate fermentative e di crosta di pane avvolte da una elegante speziatura.

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 rosa tenue Al naso ha un profilo aromatico, complesso ed intrigante, dalle note fruttate fermentative. Pesca, agrumi e crosta di pane avvolta da una elegante speziatura. In bocca è decisamente fresco e minerale, con una buona acidità ed un sorprendente lunghezza.

VITIGNI

Sangiovese.

VINIFICAZIONE

Acciaio inox 12°C -16°C.

MATURAZIONE

Affinamento di un anno in bottiglia.

FORMATO

750 ml.

