



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

IL MATTO DELLE GIUNCAIE 2020 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'andamento meteorologico del 2020 è stato caratterizzato da scarse piogge nei primi mesi invernali. Le viti hanno iniziato a germogliare alla fine di marzo in mezzo a giornate fredde con temperature a volte sotto gli zero gradi. La fioritura è iniziata tra il 20 e il 25 maggio a seconda della varietà, con un andamento regolare favorito da un clima ideale caratterizzato da giornate calde, secche e leggermente ventilate. Di conseguenza, si è notata un'eccellente allegagione che ha portato ad una buona architettura dei grappoli, caratterizzata da un bell'allungamento e ramificazione del rachide. Le uniche piogge si sono verificate in giugno. L'invasatura sul Sangiovese è iniziata leggermente in anticipo rispetto agli ultimi anni. Il caldo di agosto ha limitato la pre-senza di insetti dannosi. Si sono evidenziati fenomeni di stress idrico a causa del clima secco e delle temperature molto elevate. La raccolta delle varietà bianche delle basi spumante è iniziata nella seconda metà di agosto, la prima settimana di settembre per il Vermentino e a metà mese le uve Sangiovese, Colorino e infine Cabernet Sauvignon. Una produzione del 15% in meno rispetto all'anno precedente, un'annata eccellente dal punto di vista qualitativo.

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 2017.

FORMATO

750 ml.

