



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

LE VEGLIE DI NERI 2018 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'andamento climatico nel 2018 è stato tendenzialmente più umido delle annate precedenti con ottime temperature estive ed un settembre e ottobre con clima asciutto. Le buone riserve idriche del terreno hanno consentito la regolare ed equilibrata maturazione delle piante. L'alta qualità delle uve vendemmiate ad inizio settembre fa ben sperare per l'invecchiamento.

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, Cabernet Sauvignon

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 Cabernet Sauvignon, successivi 6 mesi in bottiglia.

FORMATO

750 ml.

