



# DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

## IL MATTO DELLE GIUNCAIE 2013 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 climatico 2013 è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni invernali e primaverili. I terreni sono rimasti intrisi di acqua per tutto l'inverno, garantendo una buona riserva idrica. La primavera è iniziata appena terminate le piogge con medie giornaliere alte. I terreni ricchi di acqua, temperature elevate, irraggiamento solare hanno permesso ai grappoli di formarsi uniformemente. L'estate è stata caratterizzata da temperature mediamente alte di giorno, ma abbastanza basse di notte che hanno permesso una perfetta maturazione delle uve sia sotto l'aspetto tecnologico sia polifenolico. La vendemmia è iniziata fine agosto per i bianchi. Il Sangiovese è stato raccolto da metà settembre. Vendemmia di qualità sia per i bianchi che per i rossi, con uve sane e perfettamente mature con un buon patrimonio aromatico.

### 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 2015.

### FORMATO

750 ml.

