



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

IL MATTO DELLE GIUNCAIE 2015 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 è stato caratterizzato da un inverno ed un inizio primavera con precipitazioni abbondanti che ha permesso l'accumulo di importanti riserve idriche. Aprile/maggio altalenante mentre da giugno ad agosto si sono registrate alte temperature ben al di sopra della media stagionale con forte carenza di piogge. Da un punto vista sanitario i vigneti non hanno presentato fitopatie. La fisiologia della pianta, rispetto all'anno 2014, ha evidenziato grappoli più spargoli con acini di dimensioni leggermente più ridotte, dovuto ad un ciclo vegetativo piuttosto altalenante. Dopo un germogliamento nella media stagionale si è infatti registrato un anticipo dell'invaiaitura di circa dieci giorni. La raccolta delle uve bianche precoci è iniziata a cavallo tra la seconda e la terza decade di agosto. Per la vendemmia delle uve per la produzione Chianti, si è atteso la seconda decade di settembre. Qualitativamente è da considerarsi una ottima annata con diverse punte di eccellenza.

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. - 1500 ml.

