



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES



LE VEGLIE DI NERI 2023

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.

CONDUZIONE VIGNETO

BIOLOGICA

ZONA DI PRODUZIONE

VINCI - TOSCANA

ANDAMENTO STAGIONALE

Facendo seguito a un'annata particolarmente scarsa di precipitazioni, la stagione 2023 si è contraddistinta fin dal germogliamento per un'elevata piovosità. Durante il mese di aprile si sono registrati alcuni abbassamenti di temperatura anche leggermente al di sotto degli zero gradi, che hanno portato a sporadici fenomeni di gelata nei fondivalle. Maggio e giugno hanno fatto registrare un'elevata frequenza di giornate piovose, obbligando i produttori a numerosi interventi di difesa per limitare le malattie fungine. Luglio è stato caratterizzato da caldo e assenza di precipitazioni che hanno portato a un importante sviluppo dei grappoli, grazie alle riserve idriche accumulate in primavera. Nella prima settimana di agosto, ci sono stati i primi segnali di invaiatura che hanno preannunciato una vendemmia in tempi normali. Nonostante le difficoltà meteorologiche incontrate nella fase primaverile, il raccolto del 2023 si distingue per l'eccezionale qualità delle uve raccolte e, sorprendentemente, anche per la quantità. Le tecniche agronomiche adottate, hanno favorito lo sviluppo di uve mature, sane e piene di carattere, che si riflettono nell'intensità e nella complessità dei vini prodotti.

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

VENDEMMIA

Manuale

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

