DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

MARIAVITTORIA&OTTAVIA 2022
VERMENTINO BRUT

Vermentino spumante, il vivace perlage e la nota acida esaltano la freschezza degli aromi e la croccantezza delle uve raccolte precocemente.

ZONA DI PRODUZIONE

VINCI - TOSCANA

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2022 si è aperto con un inverno particolarmente privo di precipitazioni, caratterizzato dalla presenza di lunghi periodi di alta pressione e notevoli escursioni termiche. Le viti hanno germogliato con 10 giorni di ritardo rispetto agli scorsi anni per poi crescere con grande vigore aiutate da temperature che si sono innalzate sopra la media fin dal mese di maggio. I mesi primaverili sono stati molto asciutti ed anche Il clima asciutto dell'estate ha portato ad una crescita moderata degli acini con fenomeni di stress idrico localizzati. Le piogge cadute a partire da metà agosto hanno permesso alle piante di accelerare i processi fisiologici rallentati a causa della siccità e portare avanti la maturazione che è arrivata con alcuni giorni di anticipo rispetto allo scorso anno. Poche piogge prima della vendemmia ha portato una buona raccolta e ad inizio settembre si è praticamente conclusa la vendemmia dei vitigni bianchi e si è iniziato a raccogliere le uve rosse. Il Sangiovese ha beneficiato delle calde giornate e delle precipitazioni per portare a termine la propria maturazione. La vendemmia 2022 ha dato uve perfettamente sane con un tenore zuccherino più elevato rispetto alla media degli ultimi anni e delle acidità in linea con gli anni passate. Le piccole dimensioni degli acini e la concentrazione raggiunta durante i mesi estivi ci ha dato vendemmia vocata alla produzione di vini rossi di struttura e da lungo invecchiamento.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino brillante. Al naso ha un profilo fine e delicato, fragrante con note che ricordano frutti di bosco, agrumi e petali di rosa. In bocca è fresco e garbato. Delicato ed armonico con finale di ribes e mandorle.

VITIGNI

Vermentino

VINIFICAZIONE

Criomacerazione sulle bucce per qualche ora, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra 12°C e 16°C. Il vino viene trasferito in autoclave aggiungendo zuccheri e lieviti selezionati per avviare la presa di spuma. Trascorsi 60 giorni lo spumante viene imbottigliato.

MATURAZIONE

L'affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

FORMATO

750 ml.