



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

MARIAVITTORIA & OTTAVIA 2021 ROSATO ANCESTRALE BIOLOGICO

Sangiovese rosato mosso "sur lie" dal perlage sottile e persistente. Ha un profilo aromatico complesso ed intrigante con note fruttate fermentative e di crosta di pane avvolte da una elegante speziatura.

ZONA DI PRODUZIONE

VINCI - TOSCANA

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento meteorologico del 2021 è stato caratterizzato da un inverno particolarmente piovoso che ha dato un ottimo approvvigionamento idrico di partenza. I primi germogli di Sangiovese sono apparsi tra fine marzo ed i primi di aprile con un leggero ritardo rispetto all'annata 2020; dalla seconda metà di aprile, un brusco abbassamento delle temperature con fenomeni di gelata intensi, ha creato problemi soprattutto alle uve rosse e dunque in primis al Sangiovese, che solo in parte ha poi reagito producendo nuove gemme e una crescita moderata in debutto di stagione. Dal mese di maggio, con l'arrivo del caldo, la vite ha reagito con un bello sviluppo dei germogli ed un'ottima fioritura, in un clima tendenziale asciutto. La presenza di importanti riserve idriche invernali ha posticipato i possibili stress idrici alla seconda metà di luglio, permettendo una buona crescita degli acini e quindi rispettando i nostri tempi di vendemmia. La raccolta delle varietà bianche delle basi spumante è iniziata nella seconda metà di agosto, la prima settimana di settembre per il Vermentino e a metà mese le uve Sangiovese, Colorino e infine Cabernet Sauvignon. Una produzione del 15% in meno rispetto all'anno precedente, un'annata eccellente dal punto di vista qualitativo con un buon corredo aromatico ed un'ottima concentrazione polifenolica.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore rosa tenue. Al naso ha un profilo aromatico complesso ed intrigante, dalle note fruttate fermentative. Pesca, agrumi e crosta di pane avvolta da una elegante speziatura. In bocca è decisamente fresco e minerale, con una buona acidità ed una sorprendente lunghezza.

VITIGNI

Sangiovese.

VINIFICAZIONE

Acciaia inox 12°C - 16°C.

MATURAZIONE

Affinamento di un anno in bottiglia.

FORMATO

750 ml.

