



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

MARIAVITTORIA & OTTAVIA 2020 SANGIOVESE ROSATO BRUT

Sangiovese spumante rosato, il colore molto pallido, 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

L'andamento meteorologico del 2020 è stato caratterizzato da scarse piogge nei primi mesi invernali. Le viti hanno iniziato a germogliare alla fine di marzo in mezzo a giornate fredde con temperature a volte sotto gli zero gradi. La fioritura è iniziata tra il 20 e il 25 maggio a seconda della varietà, con un andamento regolare favorito da un clima ideale caratterizzato da giornate calde, secche e leggermente ventilate. Di conseguenza, si è notata un'eccellente allegazione che ha portato ad una buona architettura dei grappoli, caratterizzata da un bell'allungamento e ramificazione del rachide.

Le uniche piogge si sono verificate in giugno. L'inviatura sul Sangiovese è iniziata leggermente in anticipo rispetto agli ultimi anni. Il caldo di agosto ha limitato la presenza di insetti dannosi. Si sono evidenziati fenomeni di stress idrico a causa del clima secco e delle temperature molto elevate. 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.

NOTE DEGUSTAZIONE

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

VITIGNI

Sangiovese

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo a 5 ° C per alcune ore. Fermentazione in acciaio inox a 12 ° C-16 ° C Il vino viene trasferito in autoclave aggiungendo zuccheri e lieviti selezionati per iniziare la seconda fermentazione. Dopo 60 giorni lo spumante viene imbottigliato.

MATURAZIONE

3 mesi in bottiglia

FORMATO

750 ml.

