



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES



MARIA VITTORIA & OTTAVIA 2024 ROSATO ANCESTRALE BIOLOGICO

Sangiovese rosato mosso "sur lies" 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.

CONDUZIONE VIGNETO BIOLOGICA

ZONA DI PRODUZIONE VINCI - TOSCANA

ANDAMENTO STAGIONALE

L'annata vitivinicola 2024 è stata caratterizzata da una stagione vegetativa molto lunga e variabile. I mesi di aprile, maggio e parte di giugno sono stati particolarmente piovosi e freddi, caldo ed elevata siccità hanno invece contraddistinto la seconda metà di giugno, luglio e agosto e, infine, settembre e ottobre sono stati di nuovo freschi e piovosi. I vigneti hanno richiesto una difesa prima dai funghi che attaccano grappoli e foglie, poi dal gran caldo che manda in stress le piante e infine, nel momento della raccolta, dai marciumi dei grappoli. Le pratiche agronomiche quali lavorazioni mirate al terreno, gestione a verde della parete fogliare, sfogliature selettive e diradamenti, sono state quindi fondamentali per portare in cantina le uve e per elevarne la qualità. I vini prodotti in questa annata si caratterizzano: i bianchi per gli eccezionali profumi varietali, i rossi per la freschezza, la salinità e la complessità acida che ne garantiscono la tenuta nel tempo.

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

VENDEMMIA Manuale

VINIFICAZIONE Acciaio inox 12°C -16°C.

MATURAZIONE Affinamento di un anno in bottiglia.

FORMATO 750 ml

