



# DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

## MARIA VITTORIA & OTTAVIA 2024 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'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 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

### VENDEMMIA

Manuale

### VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo a 5°C per alcune ore. Fermentazione in acciaio inox a 12°C-16°C, il vino viene poi 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

