



# DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

## MARIA VITTORIA & OTTAVIA SANGIOVESE ROSATO 2025 SANGIOVESE ROSATO VINO SPUMANTE 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 2025 nel comprensorio del Chianti Montalbano è stata caratterizzata da uno sviluppo regolare, equilibrato e da condizioni sanitarie eccellenti, a fronte di una fisiologica flessione quantitativa delle rese che ha esaltato la concentrazione e la qualità delle uve. Dopo un inverno mite, la primavera è decorsa fresca ma regolare, consentendo una fioritura progressiva ed una perfetta allegagione senza criticità fitosanitarie. L'estate ha registrato ottimi picchi di calore, ma con piogge distribuite in modo omogeneo che hanno evitato stress idrici prolungati alle viti.

Fondamentali sono state le forti escursioni termiche tra giorno e notte registrate a partire dalla seconda metà di agosto e per tutto il mese di settembre: questa alternanza termica ha propiziato una straordinaria maturazione fenolica e l'accumulo di un ricco corredo aromatico varietale. Le pratiche agronomiche di gestione della parete fogliare e la selezione dei grappoli hanno permesso di portare in cantina uve sane e croccanti. I vini prodotti in questa annata si preannunciano di altissimo profilo: i bianchi si distinguono per un profilo aromatico netto e un'eccellente freschezza, mentre nei rossi e nei rosati spiccano la trama tannica setosa, l'equilibrio strutturale e una vibrante spalla acida che ne garantisce una spiccata longevità.

### 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

