



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

MARIA VITTORIA & OTTAVIA VERMENTINO 2025 VERMENTINO VINO SPUMANTE BRUT

Vermentino spumante, 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 giallo paglierino brillante. Al naso ha un profilo fine e delicato, fragrante con note che ricordano frutti di bosco, agrumi e petali di rosa. In bocca è fresco e garbato. Delicato ed armonico con finale di ribes e mandorle.

VITIGNI

Vermentino

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

Criomacerazione sulle bucce per qualche ora, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra 12°C e 16°C. Il vino viene trasferito in autoclave aggiungendo zuccheri e lieviti selezionati per avviare la presa di spuma. Trascorsi 60 giorni lo spumante viene imbottigliato.

MATURAZIONE

Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

FORMATO

750 ml

