



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES



DIANELLA VERMENTINO TOSCANO 2024

BIANCO TOSCANA IGT

Il Vermentino Dianella nasce da un terreno del pliocenico ricco di conchiglie fossili. Un vino tipologico fruttato, fresco e sapido dalla spiccata mineralità.

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, nei rossi e nei rosati, oltre alle intense note olfattive, spiccano la freschezza, la salinità e la complessità acida che ne garantiscono la tenuta nel tempo.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino di media intensità. Al naso è fragrante con note di fiori bianchi che si completano con sentori di mandarino, lime, frutto della passione e pesca bianca. Nel passaggio in bocca si rimarcano ancora aromi di pesca, pompelmo e citronella. Il sorso è dinamico e scandito da una verticale freschezza, che si amplifica con un finale minerale e piacevolmente sapido.

VITIGNI

Vermentino

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

Criomacerazione sulle bucce per qualche ora; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra 12°C e 16°C.

MATURAZIONE

3 mesi in acciaio inox.

FORMATO

750 ml

