



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

LE VEGLIE DI NERI 2020 ROSSO TOSCANA IGT

Un vino equilibrato, morbido ed elegante nel quale il Sangiovese Dianella si fonde con la ricchezza ed i profumi del Cabernet Sauvignon. Ideale per l'aperitivo e in tutti gli abbinamenti con carni e con formaggi stagionati.

ZONA DI PRODUZIONE

VINCI – TOSCANA

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento meteorologico del 2020 è stato caratterizzato da scarse piogge nei primi mesi invernali. Le viti hanno iniziato a germogliare alla fine di marzo in mezzo a giornate fredde con temperature a volte sotto gli zero gradi. La fioritura è iniziata tra il 20 e il 25 maggio a seconda della varietà, con un andamento regolare favorito da un clima ideale caratterizzato da giornate calde, secche e leggermente ventilate. Di conseguenza, si è notata un'eccellente allegagione che ha portato ad una buona architettura dei grappoli, caratterizzata da un bell'allungamento e ramificazione del rachide.

Le uniche piogge si sono verificate in giugno. L'inviatura sul Sangiovese è iniziata leggermente in anticipo rispetto agli ultimi anni. Il caldo di agosto ha limitato la presenza di insetti dannosi. Si sono evidenziati fenomeni di stress idrico a causa del clima secco e delle temperature molto elevate. La raccolta delle varietà bianche delle basi spumante è iniziata nella seconda metà di agosto, la prima settimana di settembre per il Vermentino e a metà mese le uve Sangiovese, Colorino e infine Cabernet Sauvignon. Una produzione del 15% in meno rispetto all'anno precedente, un'annata eccellente dal punto di vista qualitativo.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino scuro. Al naso note floreali ben amalgamate ad aromi di frutta rossa ed una intrigante balsamicità. Deciso e penetrante, in bocca è avvolgente e di grande bevibilità con tannini morbidi e bilanciati dalla piacevole freschezza. Persistente finale dal ricco retrogusto fruttato.

VITIGNI

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE

In acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27°C con macerazione sulle bucce di 15-20 giorni per il Sangiovese e di oltre 20 giorni per il Cabernet Sauvignon.

MATURAZIONE

In vasche di cemento per il Sangiovese ed in barrique di rovere francese prevalentemente di secondo passaggio per 8 -10 mesi per il Cabernet Sauvignon, successivi 6 mesi in bottiglia.

FORMATO

750 ml.

