



# 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'invasatura 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.

