

DIANELLA

Chianti DOCG

WINE ENTHUSIAST
vote: 87



Chianti d'annata è la storia di Diabella, il primo vino ad essere stato prodotto. La sua tradizione si perde nella notte dei tempi ed era servito al Quirinale durante la presidenza Gronchi. Le uve sono quelle tipiche del Chianti con prevalenza di Sangiovese e Colorino e lo stile è volutamente tradizionale. Di corpo, fresco e fruttato ma al contempo equilibrato e rotondo, è il vino ideale per ogni stagione ed occasione. Eccellente con le zuppe, i salumi e le carni rosse, riesce ad esprimere la propria personalità in diversi abbinamenti. Da provare servito fresco a 14/16° sulle preparazioni di pesce più complesse come sulla zuppa di pesce e sul baccalà.

Vendemmia: effettuata a mano.

Vinificazione: macerazione sulle bucce di 8 -15 giorni. Fermentazione malolattica in cemento.

Maturazione: lungo affinamento in cemento e successivamente in bottiglia.

Colore: rosso rubino dai riflessi porpora.

Profumo: intensi aromi freschi di violetta e frutta rossa croccante, deciso e penetrante.

Sapore: piacevole bevibilità, sorso fresco e scorrevole con tannini ben integrati; ottimo equilibrio e buona persistenza. Vino che si contraddistingue per tipicità e carattere.

Formato: 750 ml.

DIANELLA
CONTI PASSERIN d'ENTRÈVES
WWW.DIANELLA.WINE