

DIANELLA

WINEENTHUSIAST

vote: 89

Chianti Riserva DOCG



Il Chianti Riserva Dianella è ottenuto da uve provenienti dai vigneti più vecchi e vocati dell'azienda, affinate in botte grande. È un vino blasonato, morbido ed equilibrato ma di grande potenza. Ha un gusto deciso e capace di esaltare i palati più difficili. Raffinato ed elegante, si abbina perfettamente ai piatti della più alta tradizione della cucina toscana ed italiana, così come alle nuove proposte della cucina fusion. Eccellente con la bistecca alla fiorentina.

Vendemmia: effettuata a mano con selezione delle uve.

Vinificazione: in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata. La durata della macerazione sulle bucce è di 20 - 28 giorni.

Maturazione: lungo affinamento in botti grandi di rovere francese e successivamente in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intensi e complessi profumi di viola, mora e frutti rossi maturi, su un finale speziato ed elegantemente balsamico.

Sapore: gusto austero ed elegante con tannini strutturati e vellutati; lunga scia finale dal piacevole ritorno di spezie dolci ed eucalipto.

Formato: 750 ml. e 1500 ml.

DIANELLA
CONTI PASSERIN D'ENTREVES
WWW.DIANELLA.WINE