

IL MATTO DELLE GIUNCAIE

IGT Toscana Rosso



Il Matto è il Sangiovese firmato Dianella. Nasce dalla selezione delle migliori uve Sangiovese dei nostri vigneti, affinate in piccole botti di rovere francese di secondo passaggio e media tostatura. È un Sangiovese che esprime l'essenza del terroir di Dianella e che sa regalare emozioni speciali; solo al termine della degustazione svela la sua elegante trama tannica e la sua grande complessità. Ottimo come vino da meditazione e se accompagnato a piatti di cacciagione, carni alla griglia e formaggi stagionati.

Vendemmia: effettuata a mano con selezione delle uve.

Vinificazione: in recipienti di acciaio inox con fermentazione a temperatura controllata. La durata della macerazione sulle bucce è di circa 25 giorni.

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

Colore: rosso rubino profondo.

Profumo: spicca un bouquet floreale di viola fuso con note di frutta rossa e nera su un sottofondo di spezie dolci, tabacco, liquirizia e cuoio a completarne la cornice.

Sapore: l'entrata in bocca è piena e vigorosa, sostenuta da un'ottima struttura e da un tannino fitto e vellutato. Un vino complesso, elegante ed equilibrato e dalla lunga persistenza gustativa.

Formato: 375 ml. - 750 ml. - 1500 ml.

DIANELLA
CONTE PASSERIN D'ENTRÈVES
WWW.DIANELLA.WINE