



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

SERENO E NUVOLE 2019 BIANCO TOSCANA IGT

Il Vermentino Dianella nasce da un terreno del pliocenico ricco di conchiglie fossili. Un vino tipologico fruttato, fresco e sapido dalla spiccata mineralità.

ZONA DI PRODUZIONE

VINCI - TOSCANA

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico dell'annata 2019 è stato molto variabile. L'autunno ha registrato temperature al di sopra della media stagionale e piogge abbastanza scarse. L'inverno, partito con temperature leggermente superiori alla norma, ha visto un Gennaio alquanto rigido. La primavera è iniziata con temperature in aumento mentre a maggio si è assistito ad un deciso abbassamento con piogge durate per varie settimane. Dai primi di giugno è iniziato un periodo abbastanza siccitoso e caldo, con temperature anche al di sopra dei 35°C, intervallato da piogge brevi ed intense. Regolari l'allegagione prima e l'invaiaitura poi. La vendemmia è iniziata a fine agosto con uve perfettamente mature ed equilibrate da ogni punto di vista.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino tenue. Al naso presenta piacevoli aromi di fiori bianchi con cenni agrumati e di erbe aromatiche. In bocca è fresco e minerale con un buon bilanciamento tra acidità e struttura. Finale elegante e piacevolmente sapido.

VITIGNI

Vermentino.

VINIFICAZIONE

Criomacerazione sulle bucce per qualche ora; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra 12°C e 16°C.

MATURAZIONE

3 mesi in acciaio inox.

FORMATO

750 ml.

