



# DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

## CHIANTI DIANELLA RISERVA 2017 CHIANTI DOCG

Un vino blasonato, morbido ed equilibrato di grande potenza con un gusto deciso, capace di esaltare i palati più difficili. Raffinato ed elegante si abbina perfettamente ai piatti della più alta tradizione della cucina toscana ed italiana.

### ZONA DI PRODUZIONE

CHIANTI

### ANDAMENTO STAGIONALE

L'annata 2017 verrà ricordata come una tra le più anomale di questo secolo. L'inverno è stato abbastanza rigido. In marzo una prima ondata di caldo anomalo ha provocato il germogliamento anticipato delle piante che hanno poi subito molti danni a seguito dell'ondata di gelo di Aprile che ha provocato il disseccamento di alcuni germogli diminuendo il carico produttivo. Dopo la gelata ci sono state solo alcune piogge a carattere temporalesco nei mesi di maggio e un anticiclone africano fino alla metà di agosto con rare piogge e temperature record soprattutto a fine luglio. I vigneti hanno risposto in modo ottimo: pochissime scottature e appassimenti, quasi tutti gli appezzamenti hanno continuato (seppur con grandi difficoltà) a far maturare i grappoli. Fortunatamente da metà agosto le temperature sono rientrate nella norma ed alcune piogge hanno rinvigorito le vigne e gli oliveti. Sia la vendemmia che la raccolta delle olive sono state anticipate di circa 15 giorni rispetto alla media degli anni precedenti con una perdita produttiva del 20% circa.

### NOTE DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso complesso con profumi di viola, mora e frutti rossi maturi su un finale speziato ed elegantemente balsamico. In bocca è raffinato con tannini strutturati e vellutati. Finale lungo dal piacevole ritorno di spezie dolci ed eucalipto.

### VITIGNI

Sangiovese, Colorino

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27°C, e macerazione sulle bucce per 20-25 Giorni.

### MATURAZIONE

18 mesi in botti di rovere Francese da 30 hl e successivi 8 mesi in bottiglia.

### IMBOTTIGLIAMENTO

7 maggio 2019

### FORMATO

750 ml. - 1500 ml.

