



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

CHIANTI DIANELLA RISERVA 2016 CHIANTI DOCG

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

ZONA DI PRODUZIONE

CHIANTI

ANDAMENTO STAGIONALE

L'annata 2016 come quella 2015 saranno ricordate come ottimali. L'autunno e l'inverno sono stati miti, con temperature sotto lo zero solo in gennaio. La piovosità è stata importante. In primavera le temperature sono state nella norma. Caldi il mese di maggio e giugno ma anche umidi con qualche perdita durante l'allegagione e due grandinate che hanno causato una sorta di diradamento naturale, riducendo quindi la quantità di produzione per pianta. L'estate è stata calda ed asciutta. I rari eventi piovosi tra fine luglio ed agosto hanno dato respiro alle piante, aiutandole nella fase di invaiatura. Il periodo della vendemmia, iniziata ai primi di settembre, è stato caratterizzato da temperature medio alte per il periodo durante il giorno con forti escursioni termiche, fenomeno utile per l'accumulo dei composti fenolici.

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.

