



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

IL MATTO DELLE GIUNCAIE 2017 ROSSO TOSCANA IGT

Il Matto nasce dalla selezione delle migliori uve di Sangiovese della vigna del Buontempi. Si distingue per la sua struttura complessa e per la moderna eleganza. Un Sangiovese in purezza capace di esaltare e celebrare l'essenza di questo vitigno - l'essenza del terroir Dianella.

ZONA DI PRODUZIONE

VINCI - TOSCANA

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 offre un bouquet floreale di viola fuso con note di frutta rossa e nera, spezie dolci insieme al tabacco e alla liquirizia completano la cornice. In bocca è pieno e vigoroso con una struttura tannica fitta e vellutata. Un vino complesso con una bella acidità ma soprattutto equilibrato ed elegante.

VITIGNI

Sangiovese

VINIFICAZIONE

Raccolta e selezione a mano delle migliori uve del vigneto, accurato trasporto in cantina, le uve vengono diraspate e quindi inoculate con lieviti selezionati. Temperatura di fermentazione 24-27°C con follature giornaliere. Durata della fermentazione e macerazione sulle bucce di circa 20 giorni.

MATURAZIONE

18 mesi in barriques e tonneau da 500 lt di cui 30% nuovi e 70% di secondo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO

8 maggio 2019.

FORMATO

375 ml. - 750 ml. - 1500 ml. - 3000 ml. - 5000 ml.

