



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

LE VEGLIE DI NERI 2019 ROSSO TOSCANA IGT BIOLOGICO

Un vino equilibrato, morbido ed elegante nel quale il Sangiovese Dianella si fonde con la ricchezza ed i profumi del Cabernet Sauvignon. Ideale per l'aperitivo e in tutti gli abbinamenti con carni e con formaggi stagionati.

ZONA DI PRODUZIONE

VINCI – TOSCANA

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico dell'annata 2019 è stato molto variabile. L'autunno ha registrato temperature mai troppo rigide e piogge abbastanza scarse per il periodo. L'inverno, partito con temperature leggermente superiori alla norma. La primavera è iniziata con temperature in aumento mentre maggio ha registrato un deciso abbassamento con piogge durate per varie settimane. Dai primi di giugno è iniziato un periodo abbastanza siccitoso e caldo, con temperature massime spesso sopra i 35°C, intervallato da piogge brevi e intense, ma allegazione prima e l'invaiaitura dopo regolari. La vendemmia è iniziata i primi di settembre con uve perfettamente sane.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino scuro. Al naso note floreali ben amalgamate ad aromi di frutta rossa ed una intrigante balsamicità. Deciso e penetrante, in bocca è avvolgente e di grande bevibilità con tannini morbidi e bilanciati dalla piacevole freschezza. Persistente finale dal ricco retrogusto fruttato.

VITIGNI

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE

In acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27°C con macerazione sulle bucce di 15-20 giorni per il Sangiovese e di oltre 20 giorni per il Cabernet Sauvignon.

MATURAZIONE

In vasche di cemento per il Sangiovese ed in barrique di rovere francese prevalentemente di secondo passaggio per 8 -10 mesi per il Cabernet Sauvignon, successivi 6 mesi in bottiglia.

FORMATO

750 ml.

