



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

MARIAVITTORIA&OTTAVIA 2019 SANGIOVESE ROSATO BRUT

Sangiovese spumante rosato, il colore molto pallido, il vivace perlage e la nota acida esaltano la freschezza degli aromi e la croccantezza delle uve raccolte precocemente.

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 raffrescamento 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 rosa chiaro brillante. Al naso ha un profilo fine e delicato, fragrante con note che ricordano fragoline di bosco, agrumi e petali di rosa. In bocca è fresco e delicato. Delicato e armonico con un finale di ribes e mandorle.

VITIGNI

Sangiovese

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo a 5 ° C per alcune ore. Fermentazione in acciaio inox a 12 ° C-16 ° C Il vino viene trasferito in autoclave aggiungendo zuccheri e lieviti selezionati per iniziare la seconda fermentazione. Dopo 60 giorni lo spumante viene imbottigliato.

MATURAZIONE

3 mesi in bottiglia

FORMATO

750 ml.

