



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

MARIAVITTORIA&OTTAVIA 2019 ROSATO ANCESTRALE BIOLOGICO

Sangiovese rosato mosso "sur lie" dal perlage sottile e persistente. Ha un profilo aromatico complesso ed intrigante con note fruttate fermentative e di crosta di pane avvolte da una elegante speziatura.

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 tenue. Al naso ha un profilo aromatico complesso ed intrigante, dalle note fruttate fermentative. Pesca, agrumi e crosta di pane avvolta da una elegante speziatura. In bocca è decisamente fresco e minerale, con una buona acidità ed una sorprendente lunghezza.

VITIGNI

Sangiovese.

VINIFICAZIONE

Acciaio inox 12°C -16°C.

MATURAZIONE

Affinamento di un anno in bottiglia.

FORMATO

750 ml.

