



# DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

---

## **CHIANTI DIANELLA 2019** **CHIANTI DOCG BIOLOGICO**

Il Chianti è la storia di Dianella. Un vino dallo stile volutamente tradizionale, fresco e fruttato ma al contempo equilibrato e rotondo è il vino ideale per ogni occasione e stagione. Riesce ad esprimere la propria personalità in diversi abbinamenti, interessante con preparazioni di pesce servito a 16°C.

### **ZONA DI PRODUZIONE**

CHIANTI - 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'inviatura dopo regolari. La vendemmia è iniziata i primi di settembre con uve perfettamene sane.

### **NOTE DEGUSTAZIONE**

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Deciso e penetrante con aromi freschi di violetta e frutta rossa. Di grande bevibilità risulta scorrevole con tannini ben integrati, ottimo equilibrio e buona persistenza. Si contraddistingue per la sua tipicità e carattere.

### **VITIGNI**

Sangiovese e Colorino

### **VINIFICAZIONE**

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27° C, con macerazione sulle bucce per 14-20 giorni.

### **MATURAZIONE**

In vasche di cemento per 8 mesi e almeno 3 mesi in bottiglie.

### **FORMATO**

375 ml. - 750 ml.

