



# DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

---

## **ALL' ARIA APERTA 2019** **ROSATO TOSCANA IGT**

Un rosato di sangiovese dal profilo aromatico complesso. Un vino fresco e fragrante dalla spiccata personalità che al frutto e alla leggerezza dei primi sorsi sa coniugare con eleganza e raffinatezza l'austerità del Sangiovese.

### **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. Profilo aromatico complesso con note di fragoline selvatiche, frutti di bosco e violetta. In bocca è morbido, avvolgente, piacevolmente minerale e con una bella acidità. Persistente ha un finale decisamente fruttato, fresco e piacevole.

### **VITIGNI**

Sangiovese.

### **VINIFICAZIONE**

Criomacerazione sulle bucce per qualche ora; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra 12°C e 16°C.

### **MATURAZIONE**

3 mesi in acciaio inox.

### **FORMATO**

750 ml.

