



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES

MARIAVITTORIA&OTTAVIA 2019 VERMENTINO BRUT

Vermentino spumante, 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 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 giallo paglierino brillante. Al naso ha un profilo fine e delicato, fragrante con note che ricordano frutti di bosco, agrumi e petali di rosa. In bocca è fresco e garbato. Delicato ed armonico con finale di ribes e mandorle.

VITIGNI

Vermentino

VINIFICAZIONE

Criomacerazione sulle bucce per qualche ora, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra 12°C e 16°C. Il vino viene trasferito in autoclave aggiungendo zuccheri e lieviti selezionati per avviare la presa di spuma. Trascorsi 60 giorni lo spumante viene imbottigliato.

MATURAZIONE

L'affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

FORMATO

750 ml.

