

FATTORIA DIANELLA

Chianti DOCG



Il Chianti DOCG è la storia di Fattoria Dianella e, durante la presidenza Gronchi, veniva servito al Quirinale. Realizzato in modo tradizionale è il vino ideale per ogni occasione, capace di esprimere la propria personalità in diversi abbinamenti. Eccellente con le carni rosse e la selvaggina è in grado di esaltare ogni preparazione. Perfetto in estate, servito a 16°, con zuppe di pesce e guazzetti.

Uvaggio: 95% Sangiovese, 5% Colorino.

Vendemmia e selezione delle uve effettuata a mano.

Vigneto: del Buontempi e del Pozzo, altitudine 180 metri s.l.m, con esposizione sud-sud/ovest. Conduzione a cordone speronato.

Vinificazione: in recipienti di acciaio inox con fermentazione a temperatura controllata. La durata della macerazione sulle bucce è di 8 giorni. La fermentazione malolattica si svolge in cemento.

Maturazione: in recipienti di cemento per 8 mesi.

Colore: rosso rubino con riflessi porpora.

Profumo: deciso e penetrante con un fresco profumo di violette e frutta rossa. Interessanti sentori di pepe bianco.

Gusto: morbido, scorrevole, con tannini dolci, facile da bere.

La gradazione alcolica è sempre al di sotto dei 13 gradi.

FATTORIA DIANELLA

Chianti DOCG



The Chianti DOCG is the story of Fattoria Dianella. It is a traditional wine, the wine ideal for every occasion, capable to express its personality in different food combinations. Excellent with red meats and game birds but also with fish soups if served at 16°.

Variety: 95% Sangiovese, 5% Colorino.

Manual harvesting and grape selection.

Vineyard: Buontempi and Pozzo vineyards, 180 a.s.l, south/west exposure. Spur cordon.

Vinification: in stainless steel tanks with temperature-controlled fermentation. The duration of maceration on the skins is 8 days. The malolactic fermentation takes place in concrete tanks.

Aging : 8 months in concrete tanks.

Color: ruby red with purple highlights.

Bouquet: fresh violet and red fruits notes, firm and deep. Interesting flavour of white pepper.

Taste: it is smooth and fine with sweet tannins that makes it easy to drink.

The gradation is always less than 13 degrees.

Safrà 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.