

Gambero Rosso



2015

Vini d'Italia

Emanuele Dianetti

C. DA VALLEROSA, 25
63063 CARASSAI (AP)
TEL. 3383928439
www.dianettivini.it

VENDITA DIRETTA

VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 6.000 bottiglie

ETTARI VITATI 2,00

Ogni momento libero Emanuele lo passa in campagna rubando tempo al riposo dal lavoro in banca. Ma alla passione non si comanda specie per chi porta avanti il sogno paterno di esser vignaiolo. E per esserlo non occorrono grandi numeri o importanti capitali. Dal lato tecnico basta lo stretto indispensabile. Ma per farlo bene occorre manualità, vigne vocate, senso della misura. Il primo punto è soddisfatto grazie all'aiuto di mamma Giuliana, infaticabile nel condurre il trattore o governare la vigna. Al secondo pensa la vallata del Menocchia e i suoi tondi, luminosi colli. Al terzo bada il carattere di Emanuele che vive la sua esperienza un passo alla volta, serenamente. Tutto è piccolo, curato, seguito in prima persona. I vini hanno mostrato stoffa e carattere. In particolare l'Offida Vignagiulia '11, da montepulciano in purezza affinato in tonneau, profumato d'amarena, dal sorso polposo, vitale, generoso. Il Pecorino Vignagiulia '13 ha nerbo vivo e sensazioni vegetali tra ruta ed erbe officinali.

● Offida Rosso Vignagiulia '11



○ Offida Pecorino Vignagiulia '13



MARCHE

Emanuele Dianetti

C. DA VALLEROSA, 25
63063 CARASSAI [AP]
TEL. 3383928439
www.dianettivini.it

CELLAR SALES

PRE-BOOKED VISITS


ANNUAL PRODUCTION 6,000 bottles

HECTARES UNDER VINE 2.00

Emanuele spends every free moment from his bank job in the country. There is no controlling the passion of someone living his father's dream of becoming a vigneron, nor is there any need for large numbers or significant capital. From a technical standpoint the bare minimum is enough but manual skills, well-situated vineyards, and a sense of proportion are crucial. The first aspect is taken care of by his mother Giuliana, diligently driving the tractor or minding the vineyards. The second is in the hands of the Menocchia Valley and its rolling, light-filled hillsides. The third is down to Emanuele's character, as he quietly lives his dream, one step at a time. Everything is small, well-tended, and personally supervised. The wines displayed texture and character, especially the Offida Vignagiolia '11, a monovarietal montepulciano aged in tonneaux: black cherry aromas and a mouthwatering, dynamic, generous flavour. The Pecorino Vignagiolia '13 is lively and vigorous with vegetal hints like rue and medicinal herbs.

● Offida Rosso Vignagiolia '11	🍷 4
○ Offida Pecorino Vignagiolia '13	🍷 3

Gambero Rosso
2015



Italian Wines

2402 producers
20000 wines
423 Tre Bicchieri
80 Tre Bicchieri verdi

RATINGS

🍷 good wines in their respective categories

🍷🍷 very good to excellent wines in their respective categories

🍷🍷 very good to excellent wines that went forward to the final tastings

🍷🍷🍷 excellent wines in their respective categories

Wines rated in previous editions of the guide are indicated by white glasses (🍷, 🍷🍷, 🍷🍷🍷) provided they are still drinking at the level for which the original award was made.

STAR ★

Indicates wineries that have won ten Tre Bicchieri awards for each star