



# slow wine

guida 2015

CARASSAI (AP)

## Emanuele Dianetti

Contrada Vallerosa, 25  
tel. 338 3928439  
www.dianettivini.it  
info@dianettivini.it

2 ha - 6.000 bt

sconto -10%

**VITA** - Emanuele Dianetti, nonostante il suo impiego in banca, non ha saputo resistere al fascino e alla passione di coltivare la vigna acquistata dalla famiglia nel 1987 dopo anni di mezzadria. Il poco tempo disponibile lo spende in cantina, rassicurato nella gestione delle viti dalla madre Giuliana, esperta e instancabile lavoratrice. «La complessità del vino nasce in vigna»: Emanuele racconta così il senso del lavoro svolto in campo, senza estremismi ma con un'agricoltura attenta.

**VIGNE** - A Carassai, versante sud della val Menocchia, a 200 metri di quota, il corpo vitato di 15 anni d'età allevato a guyot circonda la cantina. Gli impianti esposti a ovest poggiano su terreni ricchi di calcare e rinfrescati dalla brezza marina, mentre quelli a sud crescono su suoli di sabbia e limo. Per la gestione della vigna Emanuele ricorre a lavorazioni del terreno e sovesci; di fatto attua il biologico e ricorre alla chimica solo in casi di estrema necessità.

**VINI** - Abbiamo scommesso in Emanuele Dianetti e quest'anno arrivano le conferme. I vini di punta sono molto validi, hanno sostanza, personalità e complessità varietale. L'**Offida Rosso Vignagiulia 2011** (● 1.800 bt; 25 €) è un'ottima espressione di montepulciano: ha grinta, aromi nitidi, tensione in tutto il palato e, nonostante l'alcol, la struttura non si appesantisce e reagisce con un bel tannino. L'**Offida Pecorino Vignagiulia 2013** (○ 1.970 bt; 12 €) ha naso verticale e intenso, che alterna frutta gialla, erbe, fiori. Il sorso è molto fresco, ha buon amalgama e chiude salino. Il **Lulù 2013** (○ 1.700 bt; 8 €) è un Passerina semplice, dal tratto aromatico dolce.

CONCIMI letame in pellet  
FITOFARMACI rame e zolfo  
DISERBO meccanico  
LIEVITI selezionati  
UVE 100% di proprietà  
CERTIFICAZIONE nessuna