



# DIANETTI

## Vignaiolo Artigiano



### Vignagiulia, Offida DOCG Rosso

Vignagiulia, è frutto di una selezione di uve Montepulciano del vigneto impiantato nel 1998 sul terreno esposto a sud-ovest a 150 mt. s.l.m. dove le pietre si mescolano a limo, sabbia e argilla.

Qui terra e microclima garantiscono la maturazione fenolica del frutto e la sua concentrazione. Si apprezza nella consistenza e croccantezza della buccia carica di polifenoli e tannini e dalla legnosità dei vinaccioli maturi.

Le uve vengono raccolte a mano in piccole casse nella seconda parte di ottobre.

Alla fermentazione di circa 20 giorni segue una macerazione delle bucce per altri 10 giorni.

Dopo la prima svinatura il vino rimane sulle fecce fini per altri due mesi prima di andare nei legni.

La maturazione nei tonneau di 5 hl in rovere francese nuovi e di secondo passaggio dura almeno 18 mesi.

Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore riposo di un anno in bottiglia.

Questo vino si impone per eleganza, struttura e grande vocazione all'invecchiamento. Di colore rosso rubino impenetrabile con riflessi viola, si attacca al bicchiere rilasciando una fitta patina di archetti. Profumato d'amarena, dal sorso polposo, vitale, generoso. Gradevolmente speziato con accenni balsamici in armonia con i delicati aromi di liquirizia tipici del vitigno Montepulciano.



### Vignagiulia, Offida DOCG Pecorino

Vignagiulia, è un vino che nasce dalla terra. Vigne di 10 anni su un terreno a 150 mt s.l.m. che da sud declina verso ovest. Un'esposizione che permette di avere contemporaneamente due tipi di maturazione diversa. Più ricca di zuccheri e di estratto nel versante sud, favorevole alla freschezza degli acidi e alla fragranza del frutto la parte ovest. Comune denominatore è il terreno composto prevalentemente da limo e sabbia con poca argilla ed impreziosito dal calcare che ne segna la sapida mineralità. Il microclima che si sviluppa in questo vigneto, circondato a nord e a sud da bosco e ad ovest da un fosso, è favorevole alla coltivazione biologica. Nel periodo più caldo, dall'invatura fino alla maturazione delle uve, i venti soffiano dal mare portando note iodate sui grappoli da mezzogiorno fino a sera; poi invertono e l'aria, prima fresca e poi quasi fredda nelle ore notturne, raffredda le uve fissandone il corredo aromatico. In questo spettacolo della natura l'uomo non può che lavorare per preservare la naturale sanità delle uve e il carattere aromatico varietale perché si traducano in un vino tipico e territoriale. Per questo raccogliamo a mano l'uva in piccole casse solo nelle prime ore del mattino per lavorarla subito in cantina il più possibile fredda, al riparo dall'ossigeno e nel più breve tempo possibile. Il risultato è un vino fresco, con i profumi netti del varietale Pecorino di erbe e anice verde. Minerale e sapido, con una beva fragrante e profonda.