

# ALL' ARIA APERTA

## IGT Toscana Rosè



All'Aria Aperta è il rosato firmato Dianella. Le uve provengono dal vigneto più vecchio dell'azienda, lo stesso da cui vengono selezionate le uve del Chianti Riserva. Maturazione e vinificazione differenti consentono di ottenere due diverse espressioni delle stesse uve. Si ottiene così un rosé dalla spiccata personalità che, al frutto e alla leggerezza dei primi sorsi, sa coniugare con eleganza e raffinatezza un bouquet dal carattere potente e deciso tipico del Sangiovese. Ideale come aperitivo, esprime tutta la sua ricchezza sugli abbinamenti di pesce, come sul tonno e sul salmone, oltre che sui fritti e sui carpacci, sia di pesce che di carne.

---

**Vendemmia:** raccolta precoce effettuata a mano con selezione delle uve.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve.

**Maturazione:** in acciaio per 6 mesi.

**Colore:** rosa tenue.

**Profumo:** il profilo aromatico è complesso con note di fragoline di bosco, frutti di bosco e violetta, oltre a note fermentative e la tipica austerità del Sangiovese.

**Sapore:** fresco e piacevolmente minerale, buona spinta fresca ed un corpo ben strutturato. Finale di bocca di buona persistenza e dal ritorno fruttato.

**Formato:** 750 ml.