



IVINI DI ANELLA

VINI ROSSI

BICCHIERE BOTTIGLIA

IL MATTO DELLE GIUNCAIE € 6.00 € 28.00



Nasce dalla selezione delle migliori uve di Sangiovese dei nostri vigneti. Affinato in botti di rovere francese di secondo passaggio e di media tostatura. Questo vino è la vera espressione del terroir di Dianella e regala un'emozione speciale. Solo alla fine della degustazione rivela la sua struttura tannica e la sua grande complessità. Ottimo come vino da meditazione e accompagnato a piatti di selvaggina, formaggi stagionati e carni alla griglia, proposte di cucina fusion e con la bistecca fiorentina.

It comes from the selection of the best Sangiovese grapes from our own vineyards, refined in french oak barrels of second passage and medium toasted. This wine is a true expression of Dianella's terroir that gives special emotion. Only at the end of the tasting it reveals its tannic structure and its great complexity. Excellent meditation wine and accompanied with game dishes, aged cheeses and grilled meats, proposals of the fusion cuisine. Excellent with florentine Bistecca.

LE VEGLIE DI NERI € 5.00 € 14.00



"Le Veglie di Neri" il Sangiovese incontra la ricchezza ed i sapori del Cabernet Sauvignon di Dianella dando vita ad un vino elegante, equilibrato e morbido. È un vino molto beverino. Può essere bevuto giovane ma anche affinato in bottiglia per alcuni anni con ottimi risultati. Offre il meglio di sé con stufato di manzo, arrosto di maiale e agnello. Ottimo anche con primi piatti e con i funghi.

In "Le Veglie di Neri" the Sangiovese meets the richness and the flavours of Dianella's Cabernet Sauvignon creating an elegant, balanced and soft wine. It is a very drinkable wine; It can be drunk young but also aged in bottle for some years with excellent results. It offers its best with stewed beef and roasted pork and lamb. Good also with pasta and mushrooms dishes.

CHIANTI RISERVA DOCC € 6.00 € 18.00



Viene prodotto con uve Sangiovese e Colorino, provenienti dai nostri vigneti più antichi e storici, affinato in botti grandi. È un vino nobile, morbido, ben equilibrato ma di grande struttura. Ha un gusto deciso capace di esaltare i palati più difficili. Raffinato ed elegante si sposa perfettamente con i piatti della più alta tradizione della cucina toscana e italiana oltre alle nuove proposte della cucina fusion. Ottimo con la bistecca fiorentina.

Is made with Sangiovese and Colorino grapes, from our own oldest and historical vineyards, aged in large barrels. It is a kind of noble wine, soft and well balanced but with great structure. It has a strong taste capable of enhancing the most difficult palates. Refined and elegant it goes perfectly with the dishes of the highest tradition of tuscan and italian cuisine as well as new proposals of the fusion cuisine. Excellent with florentine Bistecca.

CHIANTI DOCC € 4.00 € 12.00



Il primo vino ad essere stato prodotto in fattoria. La sua tradizione si perde nella notte dei tempi veniva servito al Quirinale durante la presidenza Gronchi. Le uve sono Sangiovese e Colorino e lo stile è volutamente tradizionale. Di corpo pieno e fruttato ma allo stesso tempo ben equilibrato e rotondo, è il vino ideale per ogni stagione e occasione. Ottimo con minestre, salumi e carni rosse, esprime la sua personalità in diversi abbinamenti. Può essere servito fresco a 14/16 ° su piatti di pesce complessi come zuppa di pesce e baccalà.

The first wine to have been produced. Its tradition is lost of time and it was served at the Quirinale Palace during Gronchi presidency. The grapes are Sangiovese and Colorino del Chianti and the style is deliberately traditional. Full body and fruity but at the same time well balanced and round, is the ideal wine for every season and occasion. Excellent with soups, salami and red meat, express its personality in different combinations and to enhance many recipes. It can be served fresh at 14/16 ° on complex fish dishes like fish soup and codfish.

VINI ROSATI

BICCHIERE BOTTIGLIA

ALL'ARIA APERTA € 5.00 € 12.00



Sangiovese rosato di Dianella. Le uve provengono dal vigneto più antico della cantina, lo stesso da cui viene selezionato il Sangiovese del Chianti Riserva. Maturazione e vinificazione differenti permettono di ottenere due espressioni differenti della stessa uva. All'Aria Aperta è un rosato dalla forte personalità che unisce il frutto e la leggerezza dei primi sorsi al bouquet intenso e deciso tipico del Sangiovese. È ideale come aperitivo anche se esprime tutta la sua ricchezza in ricette di pesce, come tonno e salmone, oltre che in frittiture e carpacci.

Is the Sangiovese rosé by Dianella. The grapes come from the oldest vineyard of the winery, the same from which the Sangiovese of the Chianti Riserva is selected. Different maturation and vinification allow to obtain two different expressions of the same grapes. All'Aria Aperta is a rosé with strong personality that combines the fruit and lightness of the first sips with intense and decisive bouquet typical of the Sangiovese. It is ideal as an aperitif even if expresses all its richness in fish recipes, such as tuna and salmon, as well as fried dishes and carpaccio.

MARIA VITTORIA AND OTTAVIA SANGIOVESE BRUT € 13.00



Sangiovese spumante rosato, il colore molto pallido, il vivace perlage e la nota acida esaltano la freschezza degli aromi e la croccantezza delle uve raccolte precocemente. Al naso ha un profilo fine e delicato, fragrante con note che ricordano fragoline di bosco, agrumi e petali di rosa. In bocca è fresco e delicato. Delicato e armonico con un finale di ribes e mandorle.

Sparkling Sangiovese rosé, very pale colour, the lively perlage and the acid note enhance the freshness of the aromas and the crunchiness of the early harvested grapes. Brilliant fair pink color. The nose has a fine and delicate profile, fragrant with notes reminiscent of wild strawberries citrus fruits and rose petals. In the mouth it is fresh and gentle. Delicate and harmonious with a finish of currants and almonds.

MARIA VITTORIA AND OTTAVIA ANCESTRALE € 20.00



È uno spumante rosato "sur lie" dalla spiccata personalità. Prodotto secondo il metodo ancestrale, la seconda fermentazione in bottiglia avviene in modo naturale e non è previsto alcun "dégorgement" per mantenere la vitalità e la complessità del vino. I sedimenti sono la naturale conseguenza della fermentazione in bottiglia. Ricco ed elegante può essere abbinato a sushi e tartare, primi piatti di pesce e anche a formaggi di media stagionatura. Ideale come aperitivo.

Is a sparkling rosé wine "sur lie" with a definite personality. According to the ancestral method, the second fermentation in bottle occurs naturally and there is no "dégorgement" to maintain the vitality and complexity of the wine. The sediments are the natural consequence of the fermentation in bottle. Rich and elegant it can be paired with sushi and tartare, fish first dishes and also with medium aged cheeses. It is ideal as an aperitif.

VINI BIANCHI

BICCHIERE BOTTIGLIA

SERENO E NUVOLE € 5.00 € 14.00



È il Vermentino di Dianella. Viene imbottigliato così com'è, dai nostri terreni con qualità uniche: è ricco di minerali e sostanze nutritive essendo un "terroir" complesso ricco di fossili dell'era pliocenica. Un vino bianco tipologico, fresco e sapido con una mineralità impressionante. Ideale come aperitivo, si sposa bene con carni bianche, pesce e crostacei.

Is the Vermentino by Dianella. It is bottled as it comes, from our soils with unique qualities: it is rich in minerals and nutrients being a complex "terroir" rich in fossils from the Pliocene era. A typological white wine, fresh and salty with impressive minerality. Ideal as an aperitif, it goes well when paired with white meats, fish, crustaceans and shellfish.

MARIA VITTORIA AND OTTAVIA BRUT € 13.00



Maria Vittoria & Ottavia etichetta nera è un vermentino frizzante ottenuto con il metodo Martinotti. Ha un colore brillante e un perlage fine e persistente. È fine e delicato, fragrante con note che ricordano i frutti di bosco, gli agrumi e i petali di rosa. Al palato è secco, giustamente acido, fresco e gentile, delicato e armonico con un finale di ribes, mandorle e frutti di bosco.

Maria Vittoria & Ottavia black label is a sparkling vermentino obtained with the Martinotti method. It has a bright color and a fine and persistent perlage. It is fine and delicate, fragrant with notes reminiscent of berries, citrus fruits and rose petals. The palate is dry, rightly acidic, fresh and gentle, delicate and harmonious with a final of currants, almonds and berries.

L'ORPICCHIO € 8.00 € 30.00



L'Orpicchio è un progetto che nasce nel 2009 a seguito della selezione di vecchi biotipi di trebbiano presenti nella nostra Tenuta. Le caratteristiche del grappolo, la sua catalogazione e la verifica ampelografica hanno identificato il vitigno Orpicchio. Dalla selezione dei diversi biotipi e dalla loro riproduzione è stato realizzato un vigneto dedicato, l'obiettivo è dare maggior valore a varietà poco diffuse ma che possono ottenere risultati interessanti, dopo quasi 10 anni di lavoro nasce Orpicchio Dianella. Un vino bianco ottenuto da uve di un vitigno antico, affinato in legno dallo stile elegante e tradizionale con una propria identità e un preciso DNA. Un progetto che è solo all'inizio, un vino tutto da scoprire, di cui la prima annata ci permette di capire quanto questa varietà unica e originale possa dare in termini di qualità.

The Dianella Orpicchio is a project that was born in 2009 following the selection of old trebbiano biotypes present in our Estate. The characteristics of the cluster, its cataloging and ampelographic verification have identified the Orpicchio vine. From the selection of the different biotypes and their reproduction has been realized a dedicated vineyard, the goal is to give greater value to varieties that are not widespread but can hold interesting results and after almost 10 years of work, Orpicchio DIANELLA is born. A white wine made from grapes of an ancient vine, aged in wood with an elegant and traditional style with its own identity and a precise DNA. A project that is only at the beginning, a wine to be discovered, of which the first vintage allows us to understand how much this unique and original variety can give in terms of quality.

VINI DA DESSERT

BICCHIERE BOTTIGLIA

L'ACQUAROSA € 4.00 € 30.00



L'Acquarosa è un liquore realizzato secondo la ricetta annotata a pagina 438 del "Codice Atlantico" di Leonardo da Vinci. È ottenuto dalla macerazione dei petali di rosa in alcool con la successiva aggiunta di limone e zucchero.

The acquarosa is a spirit made according to the recipe annotated on page 438 of the 'Codice Atlantico' by Leonardo da Vinci. It is a liqueur obtained through the maceration of rose petals in alcohol with the subsequent addition of lemon and sugar.

DOLCI RICORDI € 6.00 € 20.00



La vendemmia tardiva di Dianella è realizzata con Malvasia Lunga del Chianti, dal grappolo molto spargolo, perfetto per l'appassimento. È un vino aristocratico, ideale a fine pasto ma anche con formaggi stagionati ed erborinati, paté e foie gras. Delizioso con cioccolato e dessert cremosi, un vino dolce che darà grandi soddisfazioni con il passare del tempo.

Is the late harvest by Dianella, made with Malvasia Lunga del Chianti, with a very straggly bunch, perfect for drying. It is an aristocratic wine, ideal for the end of the meal but also with seasoned and blue cheeses, paté and foie gras. Delicious with chocolate and creamy desserts, a sweet wine that will give great satisfaction with the passage of time.

Buona Degustazione

Enjoy the tasting