



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Badia a Corte

2010 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI
RISERVA D.O.C.G

Andamento climatico - Un millesimo all'insegna dell'equilibrio e della regolarità, con mesi estivi caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e di giornate soleggiate, seguiti da un settembre dal clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale.

Note degustative - Le tonalità color granata con brillanti sfumature rubino sono le prime a colpire di Badia a Corte 2010. Il naso si apre con profumi floreali e di frutti rossi maturi, lasciando spazio sul finale a note più speziate, di cuoio e sottobosco. Il palato presenta ancora una buona struttura e una vivace freschezza, sostenute da tannini rotondi e ben bilanciati.

Uve - 100% Sangiovese

Vigneto - Badia a Corte, esposto a sud-est

Composizione terreno - Franco-argilloso, ricco di scheletro

Altitudine vigneto - 350 m s.l.m.

Estensione vigneto - 3,5 ettari

Epoca di vendemmia - Fine settembre - inizio ottobre

Fermentazione - In acciaio

Temperatura di fermentazione - 21° C

Durata della fermentazione - 7 giorni

Fermentazione malolattica - In acciaio

Tempo di macerazione sulle bucce - 20 giorni

Affinamento - 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 HL

Grado alcolico - 13.5 %Vol.

Temperatura di servizio - 16° C

Bottiglie prodotte - ca. 18.000

Formati disponibili - lt 0,75 - lt 1,5 - lt 3

