



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Badia a Corte

2011 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI
RISERVA D.O.C.G

Andamento climatico - Quest'annata è stata caratterizzata da una primavera e un'estate calde e splendidamente soleggiate, con piogge concentrate nella seconda metà di agosto che hanno sollevato le vigne da un possibile stress idrico. La potenza del sole ha dato forza e concentrazione alle uve rosse come il Sangiovese, consentendoci di ottenere uve contraddistinte da un aspetto sanitario straordinario, ben mature, concentrate e ricche di materiale polifenolico.

Note degustative - Badia a Corte 2011 si presenta color rosso rubino con profonde sfumature granata. Il naso si apre con frutti rossi maturi, e i profumi floreali, lasciano spazio a note speziate e balsamiche. In bocca è intenso e dal frutto intatto. Sul finale i tannini rotondi e la acidità coesistono in un piacevole equilibrio..

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 - 14.0 %Vol.

Temperatura di servizio - 16° C

Bottiglie prodotte - ca. 18.000

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

