



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELENERA

Badia a Corte

2012 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI
RISERVA D.O.C.G



Andamento climatico - Le abbondanti piogge primaverili, simili al 2008, iniziate in fase di germogliamento e proseguite fino all'estate sono state il preludio di una stagione estiva asciutta ma ventilata, ancora più fresca della 2008, e con escursioni termiche tra giorno e notte che hanno consentito lo sviluppo armonioso degli aromi e mantenuto le uve sane e asciutte, donando a Badia a Corte 2012 una ricchezza aromatica straordinaria.

Note degustative - Badia a Corte 2012 offre nel bicchiere un color rosso rubino tendente al granata. Al naso colpisce la ciliegia in confettura, spezie e caffè tostato, cioccolato e sbuffi balsamici. In bocca dimostra il suo essere Sangiovese ingentilito dal sapiente uso del legno: potente e dal frutto intatto, dimostra una bella struttura, con tannini rotondi, buona freschezza finale e buona persistenza.

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