



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Badia a Corte

2013 /

TRE BICCHIERI,
GUIDA VINI D'ITALIA 2017

Andamento climatico - La stagione 2013 ha visto un regolare svolgimento della fase fenologica, con una cospicua presenza di acqua che ha facilitato le prime fasi vegetative della pianta. L'estate si è divisa tra condizioni di instabilità atmosferica e forti escursioni termiche, manifestate soprattutto con temporali pomeridiani e con conseguenti abbassamenti della temperatura, e un innalzamento delle temperature fino a picchi di caldo estivo. La presenza costante di acqua durante il periodo estivo ha facilitato la fisiologia della pianta che non è mai andata in stress, donandoci uve sane, dall'ottima acidità e ricche di sostanze polifenoliche.

Note degustative - Badia a Corte 2013 si presenta rosso rubino al calice, con intense sfumature granata. Il naso è complesso, con profumi di testa floreali, viola mammola, e fruttati, fragola e ciliegia mature. L'elegante bouquet si chiude con note di cuoio, di fieno e di sottobosco. Il palato è intenso ed equilibrato nella trama tannica, di buon corpo e di ottima 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 - 13,5 %Vol.

Temperatura di servizio - 16° C

Bottiglie prodotte - ca. 18.000

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

