



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Badia a Corte

2015 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI
RISERVA D.O.C.G



Andamento climatico - Il 2015 ha rappresentato un'annata quasi da manuale. Dopo un inverno piovoso, mite ma con qualche giornata sotto lo zero, il germogliamento è avvenuto agli inizi di aprile. Grazie ad una primavera asciutta e soleggiata, lo sviluppo vegetativo è stato regolare ed è culminato in una fioritura veloce e completa a fine maggio. Luglio è stato caratterizzato da un caldo torrido e asciutto, temperato all'inizio di agosto con precipitazioni abbondanti che hanno creato nelle vigne condizioni idonee per una maturazione regolare, intensa e senza stress. Questo tempo fresco ma soleggiato si è mantenuto durante tutto il periodo della vendemmia, consentendoci di raggiungere la perfetta maturazione del Sangiovese.

Note degustative - Di colore rosso rubino con sfumature granata, Badia a Corte 2015 si presenta con un naso inteso con frutti rossi maturi di more e lamponi, sfumature di tabacco, cuoio e spezie dolci. In bocca è equilibrato ed elegante, con una buona acidità sostenuta da tannini maturi e ben integrati. Note speziate accompagnano il finale persistente.

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