



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Badia a Corte

2017 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI
RISERVA D.O.C.G

Andamento climatico - Il 2017 è stato un anno estremamente caldo e siccitoso fin dal periodo invernale, con qualche pioggia solo nell'ultima parte di febbraio e marzo. Le temperature sono state costantemente al di sopra della media stagionale raggiungendo picchi molto elevati, specialmente nei mesi di luglio e agosto. Nei primi giorni di settembre si sono verificate piogge sporadiche, tardive e non abbondanti, sufficienti ad interrompere il caldo estivo e per far sì che il processo di maturazione delle uve potesse completarsi nel migliore dei modi.

Note degustative - Badia a Corte 2017 è intenso e pulito al naso con profumi di frutta, come amarene e prugne, seguono note floreali di rosa. Sfumature di sottobosco, tabacco e cuoio finiscono per anticipare quelle di spezie dolci. Al palato ha ricchezza ed eleganza, con tannini gentili. Gli aromi persistono con piacevolezza a lungo e si manifestano come fruttati e speziati.

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

