



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEA

Badia a Corte 2018/

CHIANTI COLLI FIORENTINI
RISERVA D.O.C.G

Andamento climatico - Il 2018 è stato caratterizzato da punte di caldo alternate a frequenti precipitazioni in grado di riequilibrare le riserve idriche che erano state messe a dura prova con l'annata 2017. Grazie al caldo di aprile e maggio, e ad un'estate caratterizzata da un clima asciutto e senza eccessi di temperature, si è mantenuto un buon accrescimento delle uve. Il vento di tramontana e le giornate assolate di settembre, insieme con una buona escursione termica fra giorno e notte, hanno consentito di terminare al meglio il processo di maturazione delle uve.

Note degustative - Le splendide tonalità rosso rubino sono le prime a colpire di Badia a Corte 2018. Al naso presenta sentori fruttati e note di sottobosco e cuoio che fuoriescono dal bicchiere e portano a sentori erbacei. In bocca i frutti rossi sono amplificati dagli eleganti tannini a grana fine.

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

