



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Badia a Corte

2019/

CHIANTI COLLI FIORENTINI
RISERVA D.O.C.G

Andamento climatico - L'annata 2019, molto classica nella sua regolarità, è stata caratterizzata da un clima variabile, che ha alternato periodi di freddo e pioggia con lunghe fasi di siccità e caldo. La scarsa luminosità e le piogge nei mesi di aprile e maggio si sono tradotte in una fioritura ritardata di dieci giorni rispetto alla media. La stagione è poi proseguita con un'estate calda e soleggiata bilanciata da alcune precipitazioni a fine luglio che hanno garantito le condizioni ideali per la maturazione. Le temperature miti di settembre e un buon livello di idratazione dei terreni hanno favorito una lenta e regolare maturazione delle uve, permettendo di preservare la componente aromatica.

Note degustative - Dal colore rosso rubino brillante, Badia a Corte 2019 si presenta con un naso complesso dove si alternano sentori floreali di viola, frutti rossi, scorza di arancia e spezie dolci. In bocca è equilibrato ed elegante, con una vivace acidità sostenuta da tannini setosi 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 - 13.5 %Vol.

Temperatura di servizio - 16° C

Bottiglie prodotte - ca. 18.000

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

