

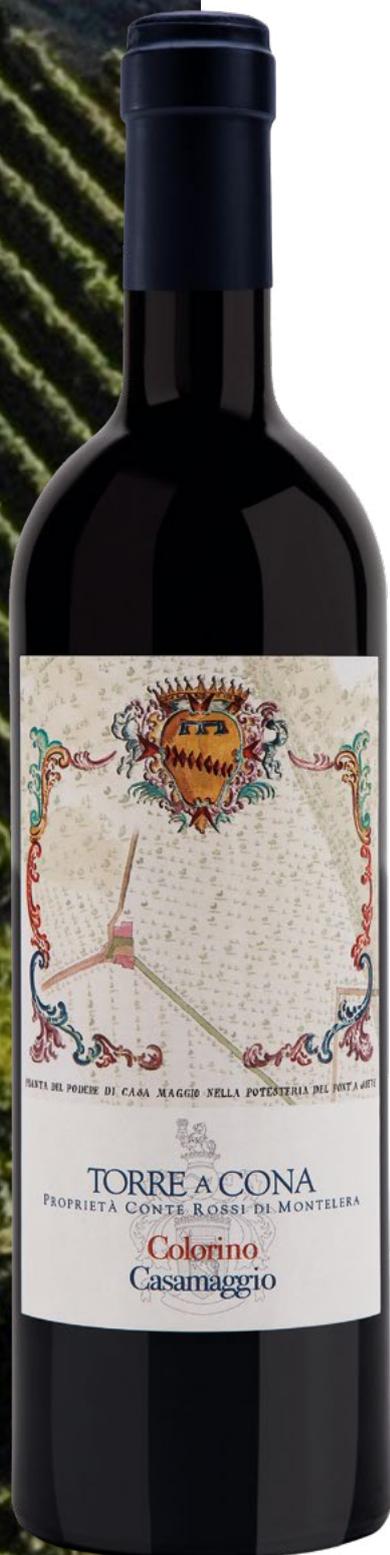


TORRE A CONA  
CONTE ROSSI DI MONTELERA

# Colorino Casamaggio

## 2018 /

TOSCANA COLORINO IGT



**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** - Colorino Casamaggio 2018 si presenta con un colore rubino intenso brillante. Al naso è esuberante e nella sua naturalezza risulta intrigante. A note di testa di frutta matura, ciliegia, ribes nero e mora, seguono le note balsamiche, regine indiscusse, esaltate da una punta speziata di pepe, liquirizia e tabacco. Al palato ha notevole struttura, sorso profondo, tannini precisi e piacevole freschezza.

**Uve** - 100% Colorino

**Vigneto** - Casamaggio, esposto a est

**Composizione terreno** - Franco-argilloso

**Altitudine vigneto** - 330 m s.l.m.

**Estensione vigneto** - 5000 mq

**Epoca di vendemmia** - Metà settembre

**Fermentazione** - In acciaio

**Temperatura di fermentazione** - 21° C

**Durata della fermentazione** - 7 giorni

**Fermentazione malolattica** - In acciaio

**Affinamento** - 12 mesi in tonneau di rovere francese di secondo passaggio

**Grado alcolico** - 13.5 %Vol.

**Temperatura di servizio** - 17° C

**Bottiglie prodotte** - ca. 3.000

**Formati disponibili** - lt 0,75