

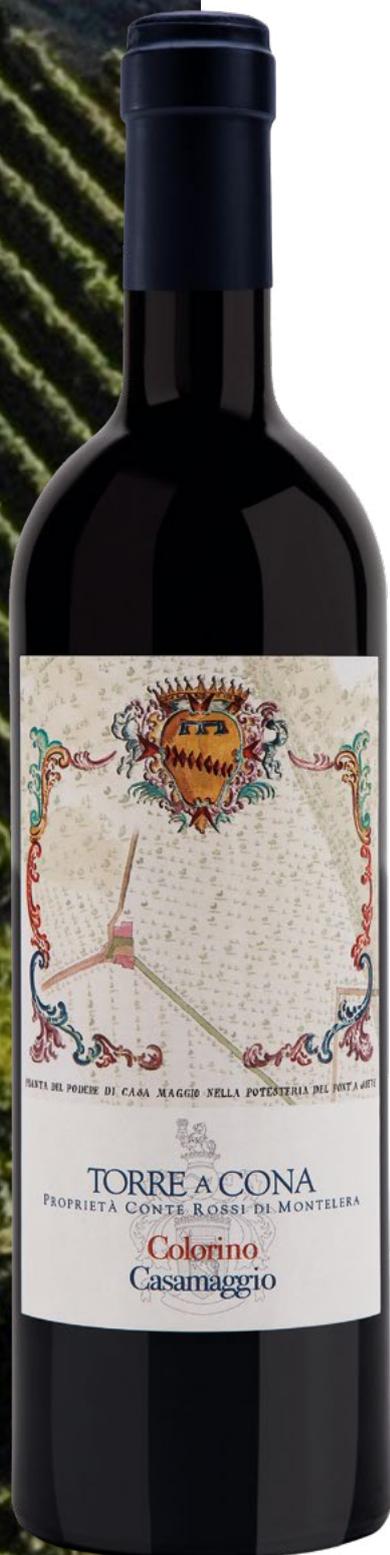


TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Colorino Casamaggio

2019 /

TOSCANA COLORINO IGT



Andamento climatico - L'annata 2019, molto classica nella sua regolarità, è stata caratterizzata da un clima molto 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 10 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 - Colorino Casamaggio 2019, dal colore rosso rubino intenso, presenta profumi di frutta matura, che anticipano quelli floreali e ben definite note balsamiche. Al palato ha elegante struttura, fatta di tannini ordinati e piacevole freschezza. Il sorso risulta profondo e verticale, con le morbidezze a compensare le durezza. Persistente tra aromi di frutta, tabacco e pepe.

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 tonneaux 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