

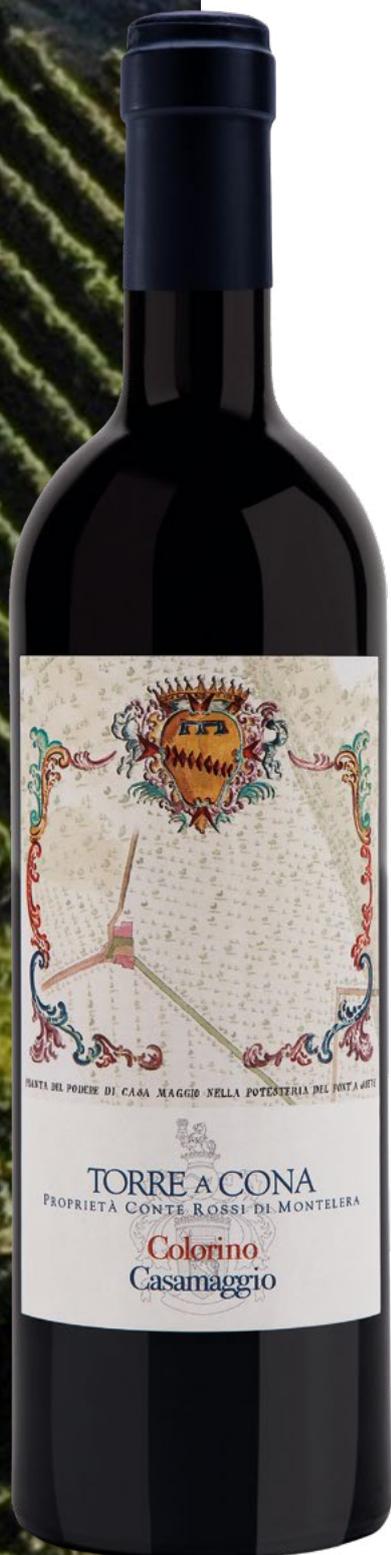


TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Colorino Casamaggio

2022 /

TOSCANA COLORINO IGT



Andamento climatico - L'inverno è stato caratterizzato da temperature nella norma e scarse precipitazioni, condizioni che hanno condizionato quasi tutte le fasi vegetative. La siccità e un caldo anomalo protratto nei mesi di maggio, giugno e luglio ha rischiato di influenzare negativamente il normale sviluppo vegetativo delle viti. Fortunatamente le piogge primaverili avevano costituito buone riserve di acqua e nutrienti minerali che hanno permesso alle viti di resistere alle anomale condizioni climatiche. Agosto ha visto temperature più miti e piogge che non hanno procurato danni, anzi hanno permesso alla vite la sua ripresa vegetativa e la conclusione del processo di maturazione delle uve.

Note degustative - Colorino Casamaggio 2022, dal colore rosso rubino intenso, presenta sentori di frutta rossa matura che anticipano note balsamiche in divenire. Al palato è strutturato e avvolgente, con tannini precisi e ben definiti esaltati da una piacevole freschezza. Il sorso risulta profondo e verticale, con la morbidezza del frutto ad equilibrare le note ancora erbacee. 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 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