



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELENERA

Fonti e lecceta

2011 /

VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.
OCCHIO DI PERNICE



Andamento climatico - Quest'annata è stata caratterizzata da una primavera e un'estate calde e splendidamente soleggiate, con piogge concentrate nella seconda metà di agosto che hanno sollevato le vigne da un possibile stress idrico. La potenza del sole ha dato forza e concentrazione alle uve rosse come il Sangiovese, consentendoci di ottenere uve contraddistinte da un aspetto sanitario straordinario, ben mature, concentrate e ricche di materiale polifenolico.

Note degustative - L'Occhio di Pernice Fonti e Lecceta 2011 appare, con il suo primo millesimo di apparizione, un vin santo elegantemente complesso. Di color dell'ambra, presenta un naso travolgente, con aromi di frutta secca, cioccolato, caffè e note speziate. Al palato è profondo, avvolgente, una vera e propria esperienza sensoriale.

Uve - 100% Sangiovese

Vigneto - Vigneto di Merlaia, esposto a sud-est

Composizione terreno - Franco-argilloso

Altitudine vigneto - 300 m s.l.m.

Estensione vigneto - 1,3 ettari di cui ca 5.000 mq coltivati a Sangiovese

Epoca di vendemmia - Inizio ottobre

Appassimento - In cassette, fino al gennaio successivo alla vendemmia, in locale dedicato asciutto e ventilato

Fermentazione e affinamento - 5 anni in caratelli di rovere di Slavonia da 50 lt

Grado alcolico - 14,5 %Vol.

Temperatura di servizio - 10° C

Bottiglie prodotte - ca. 800

Formati disponibili - lt 0,375