



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEA

Fonti e lecceta 2012 /

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

Andamento climatico - Le abbondanti piogge primaverili, simili al 2008, iniziate in fase di germogliamento e proseguite fino all'estate sono state il preludio di una stagione estiva asciutta ma ventilata, ancora più fresca della 2008, e con escursioni termiche tra giorno e notte che hanno consentito lo sviluppo armonioso degli aromi e mantenuto le uve sane e asciutte, donando all'annata 2012 una ricchezza aromatica straordinaria.

Note degustative - Il Vin Santo Fonti e Lecceta 2012 si presenta nel bicchiere color ambra con riflessi granati. Il bouquet è ampio, con note di frutta secca, datteri, albicocca disidratata e spezie. Al palato, è morbido, equilibrato tra dolcezza, acidità e struttura.

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 - 15.5 %Vol.

Temperatura di servizio - 10° C

Bottiglie prodotte - ca. 800

Formati disponibili - lt 0,375

