



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEA

Fonti e lecceta 2014 /

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

Andamento climatico - Il 2014 è stato un anno caratterizzato da una primavera mediamente più calda della norma, seppur con piogge ben distribuite. Durante l'estate si sono alternate piogge brevi e copiose con giornate ventilate; le temperature sono state inferiori alla media stagionale. Condizioni metereologiche più favorevoli si sono registrate nel mese di settembre fino alla prima metà di ottobre, con giornate calde e notti fresche che hanno garantito una graduale e completa maturità delle uve.

Note degustative - Il Vin Santo Fonti e Lecceta si presenta con una veste ramata, brillante con riflessi granati. Al naso è raffinato, con aromi di frutta secca, datteri e albicocca disidratata. Note di spezie dolci e miele di castagno preannunciano sfumature candite e balsamiche. Al palato è morbido e avvolgente, dolcezza e struttura convivono in perfetta armonia. Ha una profondità infinita, che si concentra in aromi di fichi d'India, fichi secchi e spezie.

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

