



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEA

Fonti e lecceta 2016 /

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



Andamento climatico - La 2015 e la 2016 hanno costituito il rarissimo succedersi di due annate perfette consecutive. L'inverno del 2016 è stato caratterizzato da un clima insolitamente caldo con abbondanti piogge in febbraio, seguito da una primavera moderatamente piovosa e mite che ha visto la germinazione anticipata all'ultima settimana di marzo. L'abbondanza di acqua nel terreno e il clima caldo di aprile hanno favorito una crescita vegetativa regolare, cui è seguita una buona allegagione grazie al sole di maggio. L'estate è stata pressoché perfetta: calda e asciutta, con elevate temperature nei mesi di luglio e agosto durante il giorno e un'accentuata escursione termica notturna, condizioni che hanno permesso alle uve di raggiungere un'eccezionale ricchezza aromatica insieme ad una fresca acidità.

Note degustative - Il Vin Santo Fonti e Lecceta 2016 si presenta con una veste ambra scura e delicati riflessi granati. Al naso è complesso, con note di frutta secca, datteri, albicocca disidratata, miele di castagno, spezie e accenni balsamici. Al palato, è morbido e avvolgente, con una perfetta armonia tra dolcezza, acidità e struttura. Il sorso è generoso, equilibrato da una freschezza inaspettata, e arricchito da aromi di fichi secchi e spezie, regalando un'esperienza sensoriale elegante e bilanciata.

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 - 14,0 % Vol.

Temperatura di servizio - 10° C

Bottiglie prodotte - ca. 800

Formati disponibili - lt 0,375