



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELENERA

Merlaia

2008 /

VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.



Andamento climatico - Una stagione pressoché perfetta ha segnato l'esordio di Badia a Corte, che ha beneficiato dell'ottimo livello di maturità raggiunto dalle uve sebbene i vigneti fossero ancora molto giovani. Dall'avvio della vendemmia, l'uva si è presentata in condizioni fitosanitarie e qualitative ottimali. La primavera si è contraddistinta per l'abbondanza di pioggia, con temperature nettamente al di sotto della media. Tuttavia, i mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati.

Note degustative - Merlaia 2008 è un vinsanto complesso, elegante, di colore dorato, con lievi sfumature ambrate. Al naso è avvolgente e presenta aromi di frutta secca e frutta candita, con note di miele e caramello. Il palato è pieno, cremoso, infinito.

Uve - 50% Trebbiano e 50% Malvasia

Vigneto - Merlaia, esposto a sud-est

Composizione terreno - Franco-argilloso

Altitudine vigneto - 300 m s.l.m.

Estensione vigneto - 1,3 ettari di qui ca 8.000 mq coltivati a Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca

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 - 15,0 %Vol.

Temperatura di servizio - 10° C

Bottiglie prodotte - ca. 1.000

Formati disponibili - lt 0,500