



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEERA

Merlaia

2010 /

VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.



Andamento climatico - Un millesimo all'insegna dell'equilibrio e della regolarità, con mesi estivi caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e di giornate soleggiate, seguiti da un settembre dal clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale.

Note degustative - Dal colore dorato Merlaia 2010 è un Vin santo pressoché infinito. Il bouquet è intenso ed elegante, con aromi di frutta candita, albicocca, datteri, burro e miele. Il palato è avvolgente e cremoso, con richiami speziati.

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 - 14,0 % Vol.

Temperatura di servizio - 10° C

Bottiglie prodotte - ca. 1.000

Formati disponibili - lt 0,500