



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELENERA

Merlaia

2013 /

VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.



Andamento climatico - La stagione 2013 ha visto un regolare svolgimento della fase fenologica, con una cospicua presenza di acqua che ha facilitato le prime fasi vegetative della pianta. L'estate si è divisa tra condizioni di instabilità atmosferica e forti escursioni termiche, manifestate soprattutto con temporali pomeridiani e con conseguenti abbassamenti della temperatura, e un innalzamento delle temperature fino a picchi di caldo estivo. La presenza costante di acqua durante il periodo estivo ha facilitato la fisiologia della pianta che non è mai andata in stress, donandoci uve sane, dall'ottima acidità e ricche di sostanze polifenoliche.

Note degustative - Merlaia 2013, dal colore oro, presenta un naso elegante e intenso, che si apre su note di miele, frutta candita, e caramello. Il sorso è generoso e richiama gli aromi fruttati, di albicocca e arancia candita, e speziati, in un gioco di profondità e freschezza quasi 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 - 14,0 %Vol.

Temperatura di servizio - 10° C

Bottiglie prodotte - ca. 1.000

Formati disponibili - lt 0,500