



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELENERA

Merlaia

2014 /

VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.



Andamento climatico - Il 2014 è stato un anno caratterizzato da una primavera nella norma, solitamente più calda della norma, con piogge ben distribuite. Durante l'estate si sono alternate piogge brevi e copiose con giornate ventilate e temperature 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 ma completa maturità delle uve.

Note degustative - Merlaia 2014, con la sua veste color dell'oro, presenta un naso intenso. Le note di testa di miele e frutta candita, albicocca e arancia, lasciano spazio a una delicata speziatura. Il palato è avvolgente, ben bilanciato da una piacevole freschezza.

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 - 14,5 %Vol.

Temperatura di servizio - 10° C

Bottiglie prodotte - ca. 1.000

Formati disponibili - lt 0,500