



TORRE A CONA  
CONTE ROSSI DI MONTELEERA

# Merlaia

## 2015 /

VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.



**Andamento climatico** - Il 2015 ha rappresentato un'annata quasi da manuale. Dopo un inverno piovoso, mite ma con qualche giornata sotto lo zero, il germogliamento è avvenuto agli inizi di aprile. Grazie ad una primavera asciutta e soleggiata, lo sviluppo vegetativo è stato regolare ed è culminato in una fioritura veloce e completa a fine maggio. Luglio è stato caratterizzato da un caldo torrido e asciutto, temperato all'inizio di agosto con precipitazioni abbondanti che hanno creato nelle vigne condizioni idonee per una maturazione regolare, intensa e senza stress. Questo tempo fresco ma soleggiato si è mantenuto durante tutto il periodo della vendemmia, consentendoci di raggiungere la perfetta maturazione del Sangiovese.

**Note degustative** - Il colore dorato, con delicate sfumature giallo chiaro, di Merlaia 2015 preannuncia l'ampio bouquet. Il naso si apre con note di frutta secca, albicocca, miele e dattero. Il sorso, cremoso e dalla piacevole freschezza, ha una persistenza pressoché infinita, che richiama gli aromi di spezie e frutta candita.

**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