



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELENERA

Merlaia

2016 /

VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.



Andamento climatico - La 2015 e la 2016 hanno costituito il rarissimo succedersi di due annate perfette consecutive. L'inverno del 2016 è stato caratterizzato da un clima insolitamente caldo con abbondanti piogge in febbraio, seguito da una primavera moderatamente piovosa e mite che ha visto la germinazione anticipata all'ultima settimana di marzo. L'abbondanza di acqua nel terreno e il clima caldo di aprile hanno favorito una crescita vegetativa regolare, cui è seguita una buona allegagione grazie al sole di maggio. L'estate è stata pressoché perfetta: calda e asciutta, con elevate temperature nei mesi di luglio e agosto durante il giorno e un'accentuata escursione termica notturna, condizioni che hanno permesso alle uve di raggiungere un'eccezionale ricchezza aromatica insieme ad una fresca acidità.

Note degustative - Questo Vin Santo dal colore dorato presenta un naso intenso ed estremamente complesso. Il bouquet si apre su note di frutta secca come albicocche, fichi secchi, mandorle, nocciole, per chiudersi con sentori di frutta candita. Al palato sono le morbidezze a prevalere sulle altre componenti senza sovrastarle, con una freschezza presente e vivace a bilanciarle. La persistenza è quasi infinita, con giochi di richiami degli aromi, ancora d'arancia candita, spezie e frutta secca.

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 cui 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. 1.200

Formati disponibili - lt 0,375