



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEERA

Merlaia

2017 /

VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.



Andamento climatico - Il 2017 è stato un anno estremamente caldo e siccitoso fin dal periodo invernale, con qualche pioggia solo nell'ultima parte di febbraio e marzo. Le temperature sono state costantemente al di sopra della media stagionale raggiungendo picchi molto elevati, specialmente nei mesi di luglio e agosto. Nei primi giorni di settembre si sono verificate piogge sporadiche, tardive e non abbondanti, sufficienti ad interrompere il caldo estivo e per far sì che il processo di maturazione delle uve potesse completarsi nel migliore dei modi.

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.

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. 1.200

Formati disponibili - lt 0,375