



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEERA

Il Merlot

2015 /

TOSCANA MERLOT IGT



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 di tutte le varietà coltivate, compreso il Merlot.

Note degustative - Il Merlot 2015, dal colore rosso rubino intenso, è un vino profondo e raffinato. Ha profumi di mora e mirtillo. Seguono note di sottobosco e bacche selvatiche, sfumature balsamiche e vanigliate. Presenta un palato di grandissima classe, un corpo voluminoso e cremoso. Molto persistente il ricordo di aromi di mirtillo, fiori e spezie.

Uve - 100% Merlot

Vigneto - Chiusurli, esposto a sud-est

Composizione terreno - Franco-argilloso

Altitudine vigneto - 320 m s.l.m.

Estensione vigneto - 1,5 ettari

Epoca di vendemmia - Metà settembre

Fermentazione - In acciaio

Temperatura di fermentazione - 21° C

Durata della fermentazione - 7 giorni

Fermentazione malolattica - In acciaio

Tempo di macerazione sulle bucce - 20 giorni

Affinamento - 24 mesi in tonneau di rovere francese di primo passaggio

Grado alcolico - 14.0 %Vol.

Temperatura di servizio - 17° C

Bottiglie prodotte - ca. 4.000

Formati disponibili - lt 0,75 – lt 1,5 – lt 3