



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEERA

Il Merlot

2016 /

TOSCANA MERLOT IGT



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 - Colore rosso rubino intenso, il Merlot 2016 ha un naso intenso, con profumi di mora, mirtillo e prugna rossa. Seguono note di sottobosco e bacche selvatiche, con sfumature speziate, soprattutto pepe e vaniglia. Al palato si distingue per la grandissima classe. Risulta cremoso e avvolgente, con una trama tannica fine e ben integrata.

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