



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEERA

Il Merlot

2018 /

TOSCANA MERLOT IGT



Andamento climatico - Il 2018 è stato caratterizzato da punte di caldo alternate a frequenti precipitazioni in grado di riequilibrare le riserve idriche che erano state messe a dura prova con l'annata 2017. Grazie al caldo di aprile e maggio, e ad un'estate caratterizzata da un clima asciutto e senza eccessi di temperature, si è mantenuto un buon accrescimento delle uve. Il vento di tramontana e le giornate assolate di settembre, insieme con una buona escursione termica fra giorno e notte, hanno consentito di terminare al meglio il processo di maturazione delle uve.

Note degustative - Colorino Casamaggio 2022, dal colore rosso rubino intenso, presenta profumi di frutta matura, che anticipano quelli floreali e ben definite note balsamiche. Al palato ha elegante struttura, fatta di tannini ordinati e piacevole freschezza. Il sorso risulta profondo e verticale, con le morbidezze a compensare le durezza. Persistente tra aromi di frutta, tabacco e pepe.

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