



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Terre di Cino

2012 /

TOSCANA ROSSO I.G.T.



Andamento climatico - Le abbondanti piogge primaverili, simili al 2008, iniziate in fase di germogliamento e proseguite fino all'estate sono state il preludio di una stagione estiva asciutta ma ventilata, ancora più fresca della 2008, e con escursioni termiche tra giorno e notte che hanno consentito lo sviluppo armonioso degli aromi e mantenuto le uve sane e asciutte, donando all'annata 2012 una ricchezza aromatica straordinaria.

Note degustative - Terre di Cino 2012, si presenta color rosso rubino scuro tendente al granata. Al naso le note predominanti di pelle, violetta e sottobosco, lasciano spazio a frutti rossi a bacca maturi. Il sorso è pieno, con tannini ben integrati

Uve - 100% Sangiovese

Vigneto - Terre di Cino, esposto a sud

Composizione terreno - Galestro

Altitudine vigneto - 380 m s.l.m.

Estensione vigneti - 1,5 ettari

Epoca di vendemmia - Fine settembre - inizio ottobre

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 botti di rovere di Slavonia da 25 HL

Grado alcolico - 14.0 %Vol.

Temperatura di servizio - 16° C

Bottiglie prodotte - ca. 5.000

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