



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Terre di Cino

2013 /

TOSCANA ROSSO I.G.T.



Andamento climatico - La stagione 2013 ha visto un regolare svolgimento della fase fenologica, con una cospicua presenza di acqua che ha facilitato le prime fasi vegetative della pianta. L'estate si è divisa tra condizioni di instabilità atmosferica e forti escursioni termiche, manifestate soprattutto con temporali pomeridiani e con conseguenti abbassamenti della temperatura, e un innalzamento delle temperature fino a picchi di caldo estivo. La presenza costante di acqua durante il periodo estivo ha facilitato la fisiologia della pianta che non è mai andata in stress, donandoci uve sane, dall'ottima acidità e ricche di sostanze polifenoliche.

Note degustative - Terre di Cino 2013 appare nel bicchiere rosso rubino con sfumature granata. Al naso è profondo, con frutti rossi maturi, fragola e mirtillo, e note di pelle e sottobosco. Il palato è rotondo, avvolgente, con una trama tannica ben integrata.

Uve - 100% Sangiovese

Vigneto - Terre di Cino, esposto a sud

Composizione terreno - Galestro

Altitudine vigneto - 380 m s.l.m.

Estensione vigneto - 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 - 13.5 %Vol.

Temperatura di servizio - 16° C

Bottiglie prodotte - ca. 5.000

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