



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEA

Terre di Cino

2015 /

TOSCANA ROSSO I.G.T.



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 del Sangiovese.

Note degustative - Terre di Cino 2015 è un vino articolato ed elegante dal colore rosso rubino intenso. Il naso complesso cela dietro note di tabacco e sottobosco, piccoli frutti rossi e fiori. I tannini sono presenti ma raffinati, dando la struttura classica del Sangiovese, e ben bilanciati con l'acidità. Finale intenso e lungo che ripropone ancora i piccoli frutti rossi.

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 - 14.0 %Vol.

Temperatura di servizio - 16° C

Bottiglie prodotte - ca. 5.000

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