



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Terre di Cino

2016 /

TOSCANA ROSSO I.G.T.



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 - Terre di Cino 2016 si presenta alla vista rosso rubino con sfumature granata. Un vino dal carattere forte e complesso. I profumi intensi si evidenziano come fruttati di susina rossa matura. Il tabacco e il cuoio precedono le note di sottobosco. Al palato, s'impone con potente eleganza. Il sorso è succoso e sapido, dai tannini articolati, dalla percepibile freschezza, con un 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