



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA



Terre di Cino

2018 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI
RISERVA D.O.C.G

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 - Terre di Cino 2018, col suo colore rubino intenso, si presenta come un vino dal carattere forte e complesso. Naso intenso con ricchi aromi di tabacco dolce, piccoli frutti rossi e fiori. I tannini sono presenti ma raffinati, dando la struttura classica del Sangiovese, ma con note ricche e levigate che bilanciano 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