



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA



Terre di Cino

2019 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI
RISERVA D.O.C.G

Andamento climatico - L'annata 2019, molto classica nella sua regolarità, è stata caratterizzata da un clima molto variabile, che ha alternato periodi di freddo e pioggia con lunghe fasi di siccità e caldo. La scarsa luminosità e le piogge nei mesi di aprile e maggio si sono tradotte in una fioritura ritardata di dieci giorni rispetto alla media. La stagione è poi proseguita con un'estate calda e soleggiata bilanciata da alcune precipitazioni a fine luglio che hanno garantito le condizioni ideali per la maturazione. Le temperature miti di settembre e un buon livello di idratazione dei terreni hanno favorito una lenta e regolare maturazione delle uve, permettendo di preservare la componente aromatica.

Note degustative - Terre di Cino 2019 si presenta di colore rosso rubino intenso. Il naso intenso e austero rivela note di cuoio e tabacco ben integrate con sfumature speziate e piccoli frutti rossi maturi. Questo vino dal carattere deciso avvolge il palato con potenza ed eleganza: i tannini precisi e ben articolati risultano perfettamente integrati con una vivacità rinfrescante ed una piacevole sapidità.

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