



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEERA

Terre di Cino

2021 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI
RISERVA D.O.C.G



Andamento climatico - L'annata 2021 è iniziata con un inverno freddo e secco, seguito da una primavera mite, con piogge che hanno consentito un buono sviluppo vegetativo. Le temperature primaverili sono però state seguite da un repentino calo: l'8 aprile si è registrato un abbassamento considerevole delle temperature che ha portato a gelate diffuse in tutta la Toscana. Questo ha comportato leggera difformità nei tempi di crescita dei germogli e un momentaneo rallentamento dello sviluppo vegetativo delle viti. Il caldo dei giorni successivi e del mese di maggio ha però riportato l'equilibrio, e le successive fasi fenologiche sono proseguite senza ulteriori problemi. I mesi estivi, caldi e asciutti, sono stati mitigati da alcune piogge e forti escursioni termiche nel mese di agosto, che hanno contribuito al mantenimento della freschezza aromatica e alla maturazione delle uve.

Note degustative - Terre di Cino 2021 si presenta di colore rosso rubino intenso. Il naso elegante e austero rivela note di sottobosco e tabacco ben integrate con sfumature speziate e piccoli frutti rossi freschi. Questo vino dal carattere deciso avvolge il palato con precisione ed eleganza: i tannini 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