



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEA

Badia a Corte

2020/

CHIANTI COLLI FIORENTINI
RISERVA D.O.C.G



Andamento climatico - I mesi di gennaio e febbraio sono stati particolarmente miti e asciutti, condizione che ha portato ad un precoce germogliamento delle viti per il Sangiovese. La primavera è stata calda con precipitazioni soprattutto nel mese di maggio, favorendo il decorso di un'ottima fioritura e una rapida allegagione, cui è seguita un'estate calda, lunga e asciutta, con buone escursioni termiche fra il giorno e la notte. I primi giorni di settembre sono stati interessati da alcune piogge che hanno portato sollievo alle piante abbassando le temperature e consentendo il completamento ottimale del processo di maturazione delle uve.

Note degustative - Badia a Corte 2020, dal colore rosso rubino intenso, si presenta con un naso complesso dove si alternano sentori floreali di viola, frutti rossi, tabacco dolce. In bocca è equilibrato ed elegante, con una vivace acidità sostenuta da tannini setosi e ben integrati. Note di frutti rossi e spezie accompagnano il finale persistente.

Uve - 100% Sangiovese

Vigneto - Badia a Corte, esposto a sud-est

Composizione terreno - Franco-argilloso, ricco di scheletro

Altitudine vigneto - 350 m s.l.m.

Estensione vigneto - 3,5 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. 18.000

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