



TORRE A CONA
PROPRIETÀ CONTE ROSSI DI MONTELERA

Badia a Corte

CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG RISERVA



- *Regione vinicola:* Toscana
- *Denominazione:* Chianti Colli Fiorentini
- *Varietà:* Sangiovese
- *Tipologia terreno:* Alberese
- *Vigneto:* Badia a Corte 328 metri s.l.m.
- *Resa per ettaro:* 40 quintali
- *Vinificazione:* tradizionale in acciaio con fermentazione alcolica in acciaio per 7 giorni, conseguente macerazione prolungata sulle bucce e fermentazione malolattica in acciaio.
- *Affinamento:* 24 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25HL.
- *Colore:* rosso rubino intenso tendente al granato.
- *Olfatto:* complesso, elegante con sentori fruttati e note di sottobosco e cuoio
- *Gusto:* persistente, da tannini fini, equilibrato e armonico
- *Conservazione:* vino adatto ad un lungo invecchiamento
- *Abbinamento:* perfetto con tutti i secondi piatti di carne e selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati.
- *Temperatura di servizio iniziale suggerita:* 16°/17° gradi
- *Formato bottiglia:* lt 0,75 – lt 1,5 – lt 3