



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

TERRE DI CINO

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA DOCG



- *Regione vinicola:* Toscana
- *Denominazione:* Chianti Colli Fiorentini
Riserva DOCG
- *Varietà:* Sangiovese
- *Tipologia terreno:* Alberese
- *Altitudine Vigneti:* 370 metri s.l.m.
- *Resa per ettaro:* 40 quintali
- *Vinificazione:* tradizionale in rosso a temperatura controllata. Fermentazione alcolica in acciaio per 7 giorni con conseguente macerazione sulle bucce. Fermentazione malolattica in acciaio.
- *Affinamento:* Botte da 25Hl rovere di Slavonia
- *Colore:* rosso rubino intenso
- *Olfatto:* complesso, intenso, caratterizzato da note di cuoio, tabacco, piccoli frutti di bosco e sfumature speziate
- *Gusto:* avvolgente, sapido, con tannini eleganti, freschezza e lunga persistenza
- *Abbinamento:* secondi piatti importanti a base di carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati.
- *Temperatura di servizio iniziale suggerita:* 16° gradi
- *Formato bottiglia:* lt 0,75 – lt 1,5