



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEA

Badia a Corte

2008 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI
RISERVA D.O.C.G

Andamento climatico - Una stagione pressoché perfetta ha segnato l'esordio di Badia a Corte, che ha beneficiato dell'ottimo livello di maturità raggiunto dalle uve sebbene i vigneti fossero ancora molto giovani. Dall'avvio della vendemmia, l'uva si è presentata in condizioni fitosanitarie e qualitative ottimali. La primavera si è contraddistinta per l'abbondanza di pioggia, con temperature nettamente al di sotto della media. Tuttavia, i mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati.

Note degustative - Badia a Corte 2008 appare nel bicchiere con una veste granata, con riflessi rubino. Estremamente elegante, al naso si apre con un frutto scuro, seguito da note di cuoio e sottobosco, e un finale speziato. Al palato morbidezza, acidità e struttura convivono in perfetta armonia.

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 - 13.0 %Vol.

Temperatura di servizio - 16° C

Bottiglie prodotte - ca. 18.000

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

