



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Badia a Corte

2016 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI
RISERVA D.O.C.G



Andamento climatico - La 2015 e la 2016 hanno costituito il rarissimo succedersi di due annate perfette consecutive. L'inverno del 2016 è stato caratterizzato da un clima insolitamente caldo con abbondanti piogge in febbraio, seguito da una primavera moderatamente piovosa e mite che ha visto la germinazione anticipata all'ultima settimana di marzo. L'abbondanza di acqua nel terreno e il clima caldo di aprile hanno favorito una crescita vegetativa regolare, cui è seguita una buona allegagione grazie al sole di maggio. L'estate è stata pressoché perfetta: calda e asciutta, con elevate temperature nei mesi di luglio e agosto durante il giorno e un'accentuata escursione termica notturna, condizioni che hanno permesso alle uve di raggiungere un'eccezionale ricchezza aromatica insieme ad una fresca acidità.

Note degustative - Badia a Corte 2016, color rosso rubino con sfumature granata, si presenta al naso pulito con note di testa che ricordano i profumi di frutti rossi, lamponi e amarene. Seguono sentori floreali, di viole e rose, note di sottobosco e vaniglia. Al palato persistono gli aromi fruttati e speziati. Risulta armonico, raffinato ed equilibrato, con tannini estremamente eleganti.

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