



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEERA

Fonti e lecceta

2013 /

VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.
OCCHIO DI PERNICE



Andamento climatico - La stagione 2013 ha visto un regolare svolgimento della fase fenologica, con una cospicua presenza di acqua che ha facilitato le prime fasi vegetative della pianta. L'estate si è divisa tra condizioni di instabilità atmosferica e forti escursioni termiche, manifestate soprattutto con temporali pomeridiani e con conseguenti abbassamenti della temperatura, e un innalzamento delle temperature fino a picchi di caldo estivo. La presenza costante di acqua durante il periodo estivo ha facilitato la fisiologia della pianta che non è mai andata in stress, donandoci uve sane, dall'ottima acidità e ricche di sostanze polifenoliche.

Note degustative - L'annata 2013 di Fonti e Lecceta, si presenta con una veste ambrata e sfumature granata. Il bouquet è ampio, elegante. Si apre su note di frutta secca e datteri, con sfumature speziate e balsamiche. Il sorso è profondo, ma equilibrato, con richiami di aromi di fichi secchi e spezie.

Uve - 100% Sangiovese

Vigneto - Vigneto di Merlaia, esposto a sud-est

Composizione terreno - Franco-argilloso

Altitudine vigneto - 300 m s.l.m.

Estensione vigneto - 1,3 ettari di cui ca 5.000 mq coltivati a Sangiovese

Epoca di vendemmia - Inizio ottobre

Appassimento - In cassette, fino al gennaio successivo alla vendemmia, in locale dedicato asciutto e ventilato

Fermentazione e affinamento - 5 anni in caratelli di rovere di Slavonia da 50 lt

Grado alcolico - 14,0 %Vol.

Temperatura di servizio - 10° C

Bottiglie prodotte - ca. 800

Formati disponibili - lt 0,375