



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEERA

Fonti e lecceta 2015 /

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



Andamento climatico - Il 2015 ha rappresentato un'annata quasi da manuale. Dopo un inverno piovoso, mite ma con qualche giornata sotto lo zero, il germogliamento è avvenuto agli inizi di aprile. Grazie ad una primavera asciutta e soleggiata, lo sviluppo vegetativo è stato regolare ed è culminato in una fioritura veloce e completa a fine maggio. Luglio è stato caratterizzato da un caldo torrido e asciutto, temperato all'inizio di agosto con precipitazioni abbondanti che hanno creato nelle vigne condizioni idonee per una maturazione regolare, intensa e senza stress. Questo tempo fresco ma soleggiato si è mantenuto durante tutto il periodo della vendemmia, consentendoci di raggiungere la perfetta maturazione del Sangiovese.

Note degustative - L'Occhio di Pernice Fonti e Lecceta si presenta con una veste ambra scura, brillante con riflessi granati. Al naso è raffinato, di rara complessità, con aromi di frutta secca, datteri e albicocca disidratata. Il miele di castagno, la cannella, la vaniglia e il cardamomo si alternano a note balsamiche e di frutta candita. Al palato morbidezza, acidità e struttura convivono in perfetta armonia, grazie ad un sorso dalla profondità infinita dove gli aromi di frutta secca e spezie tornano perfettamente bilanciati da una freschezza inaspettata e una texture piacevolmente leggera.

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 - 14,5 %Vol.

Temperatura di servizio - 10° C

Bottiglie prodotte - ca. 800

Formati disponibili - lt 0,375