

TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Colorino Casamaggio 2024 /

TOSCANA COLORINO IGT

Andamento climatico - L'annata 2024 è stata complessa e insolita, segnata da un inverno mite con moderate piogge che hanno permesso il recupero dei terreni, una primavera molto piovosa e un 'estate calda e asciutta.
Il Germogliamento anticipato tra febbraio e marzo ha risvegliato le viti in anticipo. E le Piogge primaverili: hanno nuovamente creato riserve d'acqua nel suolo ma richiedendo molta attenzione contro i funghi della vite.
Luglio e agosto sono stati caldi ma mitigati da un'ottima ventilazione
La vendemmia è partita regolarmente intorno al 20 settembre, riportando i volumi produttivi su livelli medi normali e di buona qualità che hanno permesso di mantenere i vini su un attimo bilancio sapido e elegante.

Note degustative - Colorino Casamaggio 2024, dal colore rosso rubino intenso, presenta sentori di frutta rossa matura che anticipano note balsamiche in divenire. Al palato è strutturato e avvolgente, con tannini precisi e ben definiti esaltati da una piacevole freschezza. Il sorso risulta profondo e verticale, con la morbidezza del frutto ad equilibrare le note ancora erbacee. Persistente tra aromi di frutta, tabacco e pepe.

Uve - 100% Colorino

Vigneto - Casamaggio, esposto a est

Composizione terreno - Franco-argilloso

Altitudine vigneto - 330 m s.l.m.

Resa per ettaro - 5000 mq

Epoca di vendemmia - Metà settembre

Fermentazione - In acciaio

Temperatura di fermentazione - 21° C

Durata della fermentazione - 7 giorni

Fermentazione malolattica - In acciaio

Affinamento - 12 mesi in tonneaux di rovere francese di secondo passaggio

Grado alcolico - 13.5 %Vol.

Temperatura di servizio - 17° C

Bottiglie prodotte - ca. 3.000

Formati disponibili - lt 0,75