



TORRE A CONA

COLORINO CASAMAGGIO 2022

TOSCANA COLORINO I.G.T.



VENDEMMIA 2022

L'inverno è stato caratterizzato da temperature nella norma e scarse precipitazioni, condizioni che hanno caratterizzato quasi tutte le fasi vegetative. La siccità e un caldo anomalo protratto nei mesi di maggio, giugno e luglio, ha rischiato di condizionare il normale sviluppo vegetativo delle viti. Fortunatamente le piogge primaverili avevano costituito buone riserve di acqua e nutrienti minerali che hanno permesso alle viti di resistere alle anomale condizioni climatiche. Agosto è stato caratterizzato da temperature più miti e piogge che non hanno procurato danni, anzi hanno permesso alla vite la sua ripresa vegetativa e la conclusione del processo di maturazione delle uve.

NOTE DEGUSTATIVE

Colorino Casamaggio 2022, dal colore rosso rubino intenso, presenta profumi di frutta matura, che anticipano quelli floreali e ben definite note balsamiche. Al palato ha elegante struttura, fatta di tannini ordinati e piacevole freschezza. Il sorso risulta profondo e verticale, con le morbidezze a compensare le durezza. Persistente tra aromi di frutta, tabacco e pepe.

UVE- 100% Colorino

VIGNETO - Casamaggio

COMPOSIZIONE TERRENO - Alberese

ALTITUDINE VIGNETO- 350 m s.l.m.

RESA PER ETTARO - 40 quintali/ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA- Inizio ottobre

FERMENTAZIONE - In acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE - 21° C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE- 7 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA- In acciaio

AFFINAMENTO - 12 mesi in tonneau di rovere francese di secondo passaggio

GRADO ALCOLICO- 13.5 % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 17° C