



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEERA

Il Merlot

2022 /

TOSCANA MERLOT IGT

Andamento climatico - L'inverno è stato caratterizzato da temperature nella norma e scarse precipitazioni, condizioni che hanno condizionato quasi tutte le fasi vegetative. La siccità e un caldo anomalo protratto nei mesi di maggio, giugno e luglio ha rischiato di influenzare negativamente 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 ha visto 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 - Il Merlot 2022, dal colore rosso rubino intenso, è un vino estremamente raffinato e dalla distintiva personalità. I profumi di mora e mirtillo si integrano bene con piacevoli note erbacee, bacche selvatiche, sfumature balsamiche e vanigliate. Presenta un palato di grande eleganza una texture cremosa e una trama tannica presente, precisa e ben integrata. Molto persistente il ricordo di aromi di mirtillo, fiori e spezie..

Uve - 100% Merlot

Vigneto - Chiusurli, esposto a sud-est

Composizione terreno - Franco-argilloso

Altitudine vigneto - 320 m s.l.m.

Resa per ettaro - 1,5 ettari

Epoca di vendemmia - Metà settembre

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 tonneau di rovere francese di primo passaggio

Grado alcolico - 14.0 %Vol.

Temperatura di servizio - 17° C

Bottiglie prodotte - ca. 4.000

Formati disponibili - lt 0,75 – lt 1,5 – lt 3

