



TORRE A CONA

BADIA A CORTE 2019

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA D.O.C.G



VENDEMMIA 2019

L'annata 2019, tardiva ma equilibrata, è stata caratterizzata da un clima molto variabile che ha alternato periodi di freddo e pioggia con lunghe fasi di siccità e caldo. La scarsa luminosità e le piogge nei mesi di aprile e maggio si sono tradotte in una fioritura ritardata di 10 giorni rispetto alla media. La stagione è poi proseguita con un'estate calda e soleggiata, con alcune precipitazioni a fine luglio che hanno garantito le condizioni ideali per la maturazione. Le temperature miti di settembre e un buon livello di idratazione dei terreni hanno favorito una lenta e regolare maturazione delle uve, permettendo di preservare la componente aromatica.

NOTE DEGUSTATIVE

Dal colore rosso rubino brillante, Badia a Corte 2019 si presenta con un naso complesso dove si alternano sentori floreali di viola, frutti rossi, scorza di arancia e spezie dolci. In bocca è equilibrato ed elegante, con una vivace acidità sostenuta da tannini setosi e ben integrati. Note speziate accompagnano il finale persistente.

UVE- 100% Sangiovese

VIGNETO - Badia a Corte

COMPOSIZIONE TERRENO - Alberese

ALTITUDINE VIGNETO- 360 m s.l.m.

RESA PER ETTARO - 40 quintali/ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA- Fine settembre - inizio ottobre

FERMENTAZIONE - In acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE - 21° C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE- 7 giorni

TEMPO DI MACERAZIONE SULLE BUCCE - 20 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA- In acciaio

AFFINAMENTO - 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 HL

GRADO ALCOLICO- 13.5 % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16° C