



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Terre di Cino 2022 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI
RISERVA D.O.C.G



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 - Terre di Cino 2022 presenta un colore rosso rubino profondo e luminoso. Il bouquet è intenso e raffinato, con note di cuoio e tabacco dolce ben integrate a delicate sfumature speziate e sentori di piccoli frutti rossi maturi. Al palato il vino mostra grande personalità ed equilibrio, con una spina acida ben definita e una sapidità precisa, sostenute da una freschezza misurata e armoniosa. I tannini sono articolati ma levigati, contribuendo a un finale elegante, persistente e armonico.

Uve - 100% Sangiovese

Vigneto - Terre di Cino, esposto a sud

Composizione terreno - Galestro

Altitudine vigneto - 380 m s.l.m.

Estensione vigneto - 1,5 ettari

Epoca di vendemmia - Fine settembre - inizio ottobre

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 botti di rovere di Slavonia da 25 HL

Grado alcolico - 14.0 % Vol.

Temperatura di servizio - 16° C

Bottiglie prodotte - ca. 5.000

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