



# TORRE A CONA

## BADIA A CORTE 2018

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA D.O.C.G



### VENDEMMIA 2018

Il 2018 è stato caratterizzato da punte di caldo alternate a precipitazioni, che spesso hanno creato una sensibile umidità. Grazie al caldo di aprile e maggio, e ad un'estate caratterizzata da un clima asciutto e senza eccessi di temperature, si è mantenuto un buon accrescimento delle uve. Il vento di tramontana e le giornate assolate di settembre, insieme con una buona escursione termica fra giorno e notte, hanno consentito di terminare al meglio il processo di maturazione delle uve.

### NOTE DEGUSTATIVE

Le splendide tonalità rosso rubino sono le prime a colpire di Badia a Corte 2018. Al naso presenta sentori fruttati e note di sottobosco e cuoio che fuoriescono dal bicchiere e portano a sentori erbacei. In bocca i frutti rossi sono amplificati dagli eleganti tannini a grana fine.

---

**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**- 14.0 % Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 16° C