



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Badia a Corte 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 - Badia a Corte 2022 si distingue per un rosso rubino profondo e brillante. Il profilo olfattivo è raffinato e stratificato, con note di viola, frutti rossi maturi, accenni di tabacco dolce, agrumi canditi e spezie delicate. Al palato è equilibrato e scorrevole, sostenuto da una freschezza ben calibrata e da tannini morbidi e armoniosi. Il finale, lungo ed elegante, lascia emergere sensazioni di frutta rossa e spezie.

Uve - 100% Sangiovese

Vigneto - Badia a Corte, esposto a sud-est

Composizione terreno - Franco-argilloso, ricco di scheletro

Altitudine vigneto - 350 m s.l.m.

Estensione vigneto - 3,5 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. 18.000

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