



# TORRE A CONA

## COLORINO CASAMAGGIO 2018

TOSCANA COLORINO I.G.T.



### 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

Colorino Casamaggio 2018 si presenta con un colore rubino intenso brillante. Al naso è esuberante e nella sua naturalezza risulta intrigante. A note di testa di frutta matura, ciliegia, ribes nero e mora, seguono le note balsamiche, regine indiscusse, esaltate da una punta speziata di pepe, liquirizia e tabacco. Al palato ha notevole struttura, sorso profondo, tannini precisi e piacevole freschezza.

**UVE**- 100% Colorino

**VIGNETO** - Casamaggio

**COMPOSIZIONE TERRENO** - Alberese

**ALTITUDINE VIGNETO**- 350 m s.l.m.

**RESA PER ETTARO** - 40 quintali/ettaro

**EPOCA DI VENDEMMIA**- Inizio ottobre

**FERMENTAZIONE** - In acciaio

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE** - 21° C

**DURATA DELLA FERMENTAZIONE**- 7 giorni

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA**- In acciaio

**AFFINAMENTO** - 12 mesi in tonneau di rovere francese di secondo passaggio

**GRADO ALCOLICO**- 13.5 % Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 17° C