



TORRE A CONA

MERLAIA 2016

VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.



VENDEMMIA 2016

L'inverno del 2016 è stato caratterizzato da un clima insolitamente caldo con abbondanti piogge in febbraio. La primavera è stata contraddistinta da diverse piogge ma anche da un clima mite, che ha anticipato la germinazione all'ultima settimana di marzo. L'abbondanza di acqua nel terreno e il clima caldo di aprile hanno favorito una crescita vegetativa rapida e normale delle viti. Maggio è stato caratterizzato da un clima secco e soleggiato, che ha favorito la fioritura e garantito una buona allegagione. L'estate è stata ottima nell'insieme, caratterizzata da poca piovosità e da temperature elevate nei mesi di luglio e agosto, ma soprattutto da un'accentuata escursione termica notturna che ha favorito un miglioramento dell'annata e una regolare maturazione delle uve tale da regalare vini con profili aromatici elevati e con un'ottima acidità.

NOTE DEGUSTATIVE

Questo Vin Santo dal colore dorato, presenta un naso intenso.

I profumi sono di albicocca passa, fichi secchi, mandorle, nocciole, ed infine torna la frutta candita.

Al palato ha le morbidezze a prevalere sulle altre componenti, senza sovrastarle, anzi mantenendosi in equilibrio con esse.

La persistenza è quasi infinita, con giochi di richiami degli aromi, ancora d'arancia candita, spezie e frutta secca.

UVE- 50% Trebbiano Toscano, 50% Malvasia del Chianti

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE - 1,100

EPOCA DI VENDEMMIA - Inizio di ottobre

APPASSIMENTO - In cassette, fino al gennaio successivo alla vendemmia, in locale dedicato asciutto e ventilato

FERMENTAZIONE - In caratelli di rovere di Slavonia da 50 lt

AFFINAMENTO - 5 anni in caratelli di rovere di Slavonia da 50 lt

GRADO ALCOLICO - 14.5 % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10° C