



TORRE A CONA

FONTI E LECCETA 2014

VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.
OCCHIO DI PERNICE



VENDEMMIA 2014

Il 2014 è stato un anno caratterizzato da una primavera nella norma, solitamente più calda della norma, con piogge ben distribuite. Durante l'estate si sono alternate piogge brevi e copiose con giornate ventilate e temperature inferiori alla media stagionale. Condizioni metereologiche più favorevoli si sono registrate nel mese di settembre fino alla prima metà di ottobre, con giornate calde e notti fresche che hanno garantito una graduale ma completa maturità delle uve.

TASTING NOTES

Il Vin Santo Fonti e Lecetta si presenta con un veste ramata, brillante con riflessi granati. Al naso è raffinato, con aromi di frutta secca, datteri e albicocca disidratata. Note di spezie dolci, miele di castagno preannunciano sfumature candite e balsamiche. Al palato è morbido e avvolgente, dolcezza e struttura convivono in perfetta armonia. Ha una profondità infinita, che si concentra in aromi di fichi d'India, fichi secchi e spezie.

^N
UVE- 100% Sangiovese

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE - 800

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