



TORRE A CONA

BADIA A CORTE 2016

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA D.O.C.G



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

Badia a Corte 2016, color rosso rubino con sfumature granata, si presenta al naso pulito con note di testa che ricordano i profumi di frutti rossi, lamponi e amarene. Seguono sentori floreali, di viole e rose, note di sottobosco e vaniglia. Al palato persistono gli aromi fruttati e speziati. Risulta armonico, raffinato ed equilibrato, con tannini estremamente eleganti.

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