



TORRE A CONA

CONTE ROSSI DI MONTELERA

BADIA A CORTE

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA DOCG



- *Regione vinicola:* Toscana
 - *Denominazione:* Chianti Colli Fiorentini
- Riserva
- *Varietà:* Sangiovese
 - *Tipologia terreno:* Alberese
 - *Vigneto:* Badia a Corte 330 metri s.l.m.
 - *Resa per ettaro:* 40 quintali
 - *Vinificazione:* tradizionale in acciaio con fermentazione alcolica in acciaio per 7 giorni, conseguente macerazione sulle bucce e fermentazione malolattica in acciaio.
 - *Affinamento:* 24 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25HL.
 - *Colore:* rosso rubino intenso tendente al granato.
 - *Olfatto:* complesso, elegante con sentori fruttati e note di sottobosco e cuoio
 - *Gusto:* persistente, da tannini fini, equilibrato e armonico
 - *Conservazione:* vino adatto ad un lungo invecchiamento
 - *Abbinamento:* perfetto con tutti i secondi piatti di carne e selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati.
 - *Temperatura di servizio iniziale suggerita:* 16°/17° gradi
 - *Formato bottiglia:* lt 0,75 – lt 1,5