



TORRE A CONA

TERRE DI CINO 2016

TOSCANA ROSSO I.G.T.



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

Terre di Cino 2016 si presenta alla vista rosso rubino con sfumature granata. Un vino dal carattere forte e complesso. I profumi intensi si evidenziano come fruttati di susina rossa matura. Il tabacco e il cuoio precedono le note di sottobosco. Al palato, s'impone con potente eleganza. Il sorso è succoso e sapido, dai tannini articolati, dalla percepibile freschezza, con un finale intenso e lungo che ripropone ancora i piccoli frutti rossi.

UVE- 100% Sangiovese

VIGNETO - Terre di Cino

COMPOSIZIONE TERRENO - Galestro

ALTITUDINE VIGNETO- 380 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