



TORRE A CONA

BADIA A CORTE 2017

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA D.O.C.G



VENDEMMIA 2017

Il 2017 è stato un anno molto complicato, causa la siccità del periodo estivo. I primi mesi dell'anno sono stati variabili, con qualche pioggia solo nell'ultima parte di febbraio e marzo. Torre a cona non ha avuto gelate primaverili, ma la mancanza di pioggia, nel periodo tardo-primaverile ed estivo, ha determinato una perdita di prodotto del 40%. A questa scarsa consistenza di pioggia si è aggiunta la costanza di temperature sempre al di sopra della media stagionale che in alcuni periodi, specialmente nei mesi di luglio e di agosto, hanno raggiunto picchi molto elevati. Nei primi giorni di settembre si sono verificate piogge sporadiche, tardive e non abbondanti, sufficienti ad interrompere il caldo estivo e per far sì che il processo di maturazione delle uve potesse completarsi nel migliore dei modi.

NOTE DEGUSTATIVE

Badia a Corte 2017 è intenso e pulito al naso con profumi di frutta, come amarene e prugne, seguono note floreali di rosa. Sfumature di sottobosco, tabacco e cuoio finiscono per anticipare quelle di spezie dolci. Al palato ha ricchezza ed eleganza, con tannini gentili. Gli aromi persistono con piacevolezza a lungo e si manifestano come fruttati e speziati.

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 - 10 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