



TORRE A CONA

TERRE DI CINO 2018

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA D.O.C.G



VENDEMMIA 2018

Il 2018 è stato caratterizzato da punte di caldo alternate a precipitazioni, che spesso hanno creato una sensibile umidità. Grazie al caldo di aprile e maggio, e ad un'estate caratterizzata da un clima asciutto e senza eccessi di temperature, si è mantenuto un buon accrescimento delle uve. Il vento di tramontana e le giornate assolate di settembre, insieme con una buona escursione termica fra giorno e notte, hanno consentito di terminare al meglio il processo di maturazione delle uve.

NOTE DEGUSTATIVE

Terre di Cino 2018, col suo colore rubino intenso, si presenta come un vino dal carattere forte e complesso. Naso intenso con ricchi aromi di tabacco dolce, piccoli frutti rossi e fiori. I tannini sono presenti ma raffinati, dando la struttura classica del Sangiovese, ma con note ricche e levigate che bilanciano l'acidità. Finale intenso e lungo che ripropone ancora i piccoli frutti rossi.

UVE- 100% Sangiovese

VIGNETO - Mulino a Vento

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