



TORRE A CONA

TERRE DI CINO 2015

TOSCANA ROSSO I.G.T.



VENDEMMIA 2015

Il 2015 ha rappresentato un'annata quasi da manuale. Dopo un inverno piovoso, mite ma con qualche giornata sotto lo zero, il germogliamento è avvenuto agli inizi di aprile. Grazie ad una primavera asciutta e soleggiata, lo sviluppo vegetativo è avvenuto con regolarità ed è culminato in una fioritura veloce e completa a fine maggio. Luglio è stata caratterizzato da un caldo torrido e asciutto temperato all'inizio di agosto con precipitazioni abbondanti che hanno creato nelle vigne condizioni idonee per una maturazione regolare, intensa e senza stress. Questo tempo fresco ma soleggiato si è mantenuto durante tutto il periodo della vendemmia, consentendoci di vendemmiare con grande lentezza, aspettando che ogni vigneto arrivasse ad un punto perfetto della maturazione.

NOTE DEGUSTATIVE

Terre di Cino 2015 è un vino articolato ed elegante dal colore rosso rubino intenso. Il naso complesso cela dietro note di tabacco e sottobosco, piccoli frutti rossi e fiori. I tannini sono presenti ma raffinati, dando la struttura classica del Sangiovese, e ben bilanciati con l'acidità. 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 sulle bucce

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