



# TORRE A CONA

## BADIA A CORTE 2015

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA D.O.C.G



### 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

Di colore rosso rubino con sfumature granata, Badia a Corte 2015 si presenta con un naso inteso con frutti rossi maturi di more e lamponi, sfumature di tabacco, cuoio e spezie dolci. In bocca è equilibrato ed elegante, con una buona acidità sostenuta da tannini maturi e ben integrati. Note speziate accompagnano il finale persistente.

**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** - 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