



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