

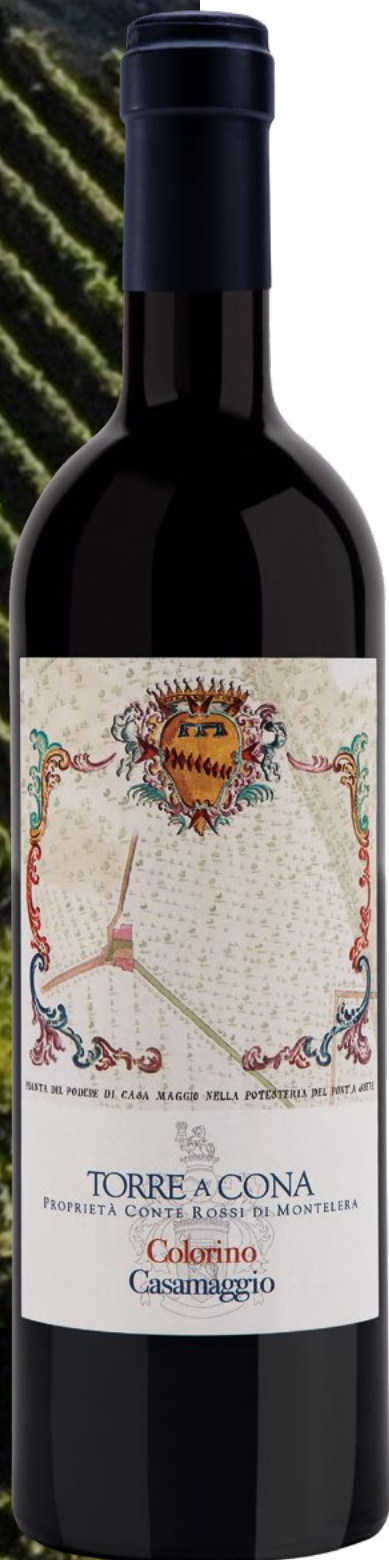


TORRE A CONA  
CONTE ROSSI DI MONTELERA

# Colorino Casamaggio

## 2015 /

TOSCANA COLORINO IGT



**Andamento climatico** - Le abbondanti piogge primaverili, simili al 2008, iniziate in fase di germogliamento e proseguite fino all'estate sono state il preludio di una stagione estiva asciutta ma ventilata, ancora più fresca della 2008, e con escursioni termiche tra giorno e notte che hanno consentito lo sviluppo armonioso degli aromi e mantenuto le uve sane e asciutte, donando a Badia a Corte 2012 una ricchezza aromatica straordinaria.

**Note degustative** - Colorino Casamaggio 2015, dal colore rosso rubino profondo brillante, presenta profumi di frutta matura, mora e ciliegia, che anticipano le note floreali e le ben definite note balsamiche. Al palato ha elegante struttura, fatta di tannini ordinati e piacevole freschezza. Il sorso risulta profondo, con le morbidezze a compensare le durezza. Persistente tra aromi di frutta, tabacco e pepe.

**Uve** - 100% Colorino

**Vigneto** - Casamaggio, esposto a est

**Composizione terreno** - Franco-argilloso

**Altitudine vigneto** - 330 m s.l.m.

**Estensione vigneto** - 5000 mq

**Epoca di vendemmia** - Metà settembre

**Fermentazione** - In acciaio

**Temperatura di fermentazione** - 21° C

**Durata della fermentazione** - 7 giorni

**Fermentazione malolattica** - In acciaio

**Affinamento** - 12 mesi in tonneau di rovere francese di secondo passaggio

**Grado alcolico** - 13,0 % Vol.

**Temperatura di servizio** - 17° C

**Bottiglie prodotte** - ca. 3.000

**Formati disponibili** - lt 0,75