

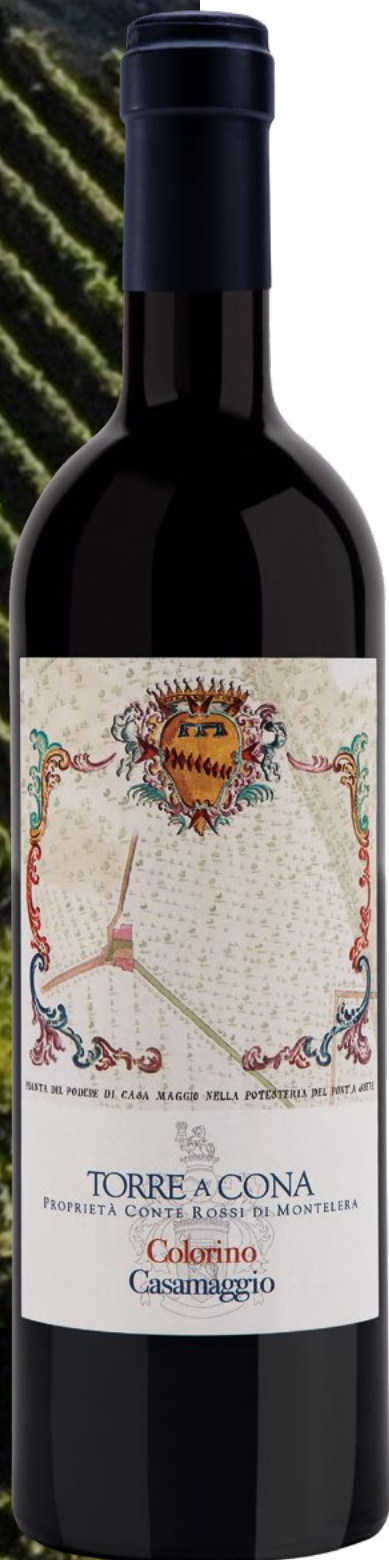


TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Colorino Casamaggio

2016 /

TOSCANA COLORINO IGT



Andamento climatico - La 2015 e la 2016 hanno costituito il rarissimo succedersi di due annate perfette consecutive. L'inverno del 2016 è stato caratterizzato da un clima insolitamente caldo con abbondanti piogge in febbraio, seguito da una primavera moderatamente piovosa e mite che ha visto la germinazione anticipata all'ultima settimana di marzo. L'abbondanza di acqua nel terreno e il clima caldo di aprile hanno favorito una crescita vegetativa regolare, cui è seguita una buona allegagione grazie al sole di maggio. L'estate è stata pressoché perfetta: calda e asciutta, con elevate temperature nei mesi di luglio e agosto durante il giorno e un'accentuata escursione termica notturna, condizioni che hanno permesso alle uve di raggiungere un'eccezionale ricchezza aromatica insieme ad una fresca acidità.

Note degustative - Colorino Casamaggio 2016 si presenta con un colore rubino intenso. Al naso è esuberante. A note di testa di frutta matura, ciliegia e ribes nero, seguono le note balsamiche, esaltate da una punta speziata di pepe e liquirizia. Al palato ha notevole struttura, tannini precisi e piacevole freschezza.

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 - 14,0 % Vol.

Temperatura di servizio - 17° C

Bottiglie prodotte - ca. 3.000

Formati disponibili - lt 0,75