

RIGNANO SULL'ARNO (FI)

TORRE A CONA



SCONTO - 10%

Via Torre a Cona, 49 - tel. 055 699000
www.torreacona.com - info@torreacona.com

VITA - Attenzione alla sindrome di Stendhal, potreste esserne colpiti arrivando a Torre a Cona. Nel 1935 la tenuta, annunciata dalla splendida villa settecentesca, venne acquisita da Napoleone Rossi di Montelera per trasformarla in un'azienda modello, ma solo a ridosso degli anni Ottanta si è sviluppata una produzione vinicola di livello. Negli anni Duemila Niccolò, Ludovica e Leonardo, terza generazione vitivinicola di famiglia, hanno impresso un ulteriore impulso alla viticoltura, e Torre a Cona oggi è uno dei fiori all'occhiello del Chiantigiano.

VIGNE - Nella visita ai vigneti Chiara Bellacci, addetta alle vendite e al marketing, ci ha raccontato che la loro gestione è sì convenzionale, ma con un occhio vigile all'ecosostenibilità. Le vigne sono disposte intorno alla villa, a una quota media di 300 metri e con diverse esposizioni. Meritevole la visita alla vecchia cantina e alla bellissima sala di degustazione.

VINI - Lo stile dei vini privilegia freschezza e facilità di beva, salvaguardando il carattere territoriale.

Vin Santo del Chianti Merlaia 2014 ● 1.200 bt da 0,5l; 37 € - 🍷 - Naso intrigante con note di frutta candita, datteri e agrumi. Di misurata densità tattile, al gusto mostra sinuosità, contrasto e sapidità.

Chianti Colli Fiorentini Badia a Corte Ris. 2018 ● 20.000 bt; 22 € - 🍷 - Al naso le sfumature da Chianti Classico grevigiano impreziosiscono il succo; in bocca è diffusivo, saporito e lungo.

Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice Fonti e Lecceta 2013 ● 900 bt da 0,375 l; 61 € - 🍷 - Bel naso inebriante di fichi, nocciole, iodio e agrumi canditi. È dolce, denso, incredibilmente teso.

Chianti Colli Fiorentini 2019 ● 60.000 bt; 10 € - 🍷 - 🍷 - Fragrante, slanciato, garbato.

Chianti Colli Fiorentini Terre di Cino Ris. 2018 ● 3.000 bt; 22 € - 🍷 - 🍷 - Fruttato, croccante, increspato.

ha 21 - bt 100.000

Fertilizzanti letame in pellet, letame, organo-minerali

Fitofarmaci chimici di sintesi, organici, rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea,

selezione di lieviti indigeni

Uve 100% di proprietà

Certificazione nessuna certificazione