



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Crociferro

2020 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG



Andamento climatico - I mesi di gennaio e febbraio sono stati particolarmente miti e asciutti, condizione che ha portato ad un precoce germogliamento delle viti per il Sangiovese. La primavera è stata calda con precipitazioni soprattutto nel mese di maggio, favorendo il decorso di un'ottima fioritura e una rapida allegagione, cui è seguita un'estate calda, lunga e asciutta, con buone escursioni termiche fra il giorno e la notte. I primi giorni di settembre sono stati interessati da alcune piogge che hanno portato sollievo alle piante abbassando le temperature e consentendo il completamento ottimale del processo di maturazione delle uve.

Note degustative - Il colore rosso rubino brillante del Crociferro 2020 preannuncia il bouquet di frutti rossi, prugna secca perfettamente in equilibrio con note di sottobosco, identità propria del Sangiovese. Un vino rosso dal frutto succoso e tannini integrati. Persistono gli aromi di ciliegia e frutti di bosco, con alcune spezie che si affacciano timide. La sua facilità di beva in sinergia con la sua complessità rappresentano il punto di forza di questo vino.

Uve - 90% Sangiovese 10% Colorino

Vigneto - Vari appezzamenti della tenuta, tra i 300 e i 350 m S.L.M

Composizione terreno - Franco-argilloso

Epoca di vendemmia - Fine settembre – inizio ottobre

Fermentazione - In acciaio

Temperatura di fermentazione - 21° C

Durata della fermentazione - 7 giorni

Fermentazione malolattica - In acciaio

Tempo di macerazione sulle bucce - 20 giorni

Affinamento - 8 mesi totali: 30% della massa in botti di rovere di Slavonia da 50 hl e il restante 70% in acciaio

Grado alcolico - 14 % Vol.

Temperatura di servizio - 14° C

Bottiglie prodotte - ca. 50.000

Formati disponibili - lt 0,75 – lt 1,5