



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Crociferro

2022 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG



Andamento climatico - L'inverno è stato caratterizzato da temperature nella norma e scarse precipitazioni, condizioni che hanno condizionato quasi tutte le fasi vegetative. La siccità e un caldo anomalo protratto nei mesi di maggio, giugno e luglio ha rischiato di influenzare negativamente il normale sviluppo vegetativo delle viti. Fortunatamente le piogge primaverili avevano costituito buone riserve di acqua e nutrienti minerali che hanno permesso alle viti di resistere alle anomale condizioni climatiche. Agosto ha visto temperature più miti e piogge che non hanno procurato danni, anzi hanno permesso alla vite la sua ripresa vegetativa e la conclusione del processo di maturazione delle uve.

Note degustative - Fresco, giovane ma equilibrato e con una buona struttura, Crociferro 2022 è un vino tanto quotidiano quanto identitario. Nel bicchiere mostra il suo color rosso rubino brillante con sfumature ancora violacee. Al naso i frutti rossi, in particolare il ribes e la mora, si alternano a note speziate e floreali. Lo distingue un alto punto di beva, unito ad una inaspettata profondità e versatilità. Fragante, dal sorso succoso fresco al contempo, accarezza il palato con tannini precisi e ben integrati.

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