



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEERA

Molino degli Innocenti

2019 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA D.O.C.G

Andamento climatico - L'annata 2019, molto classica nella sua regolarità, è stata caratterizzata da un clima molto variabile, che ha alternato periodi di freddo e pioggia con lunghe fasi di siccità e caldo. La scarsa luminosità e le piogge nei mesi di aprile e maggio si sono tradotte in una fioritura ritardata di 10 giorni rispetto alla media. La stagione è poi proseguita con un'estate calda e soleggiata bilanciata da alcune precipitazioni a fine luglio che hanno garantito le condizioni ideali per la maturazione. Le temperature miti di settembre e un buon livello di idratazione dei terreni hanno favorito una lenta e regolare maturazione delle uve, permettendo di preservare la componente aromatica.

Note degustative - Molino degli Innocenti 2019 si presenta con un colore rosso rubino con sfumature granate. Il naso è intenso ed estremamente complesso con note floreali di viola, frutti rossi tra i quali lamponi e ribes, un tocco di spezie dolci e un gradevole sentore di vaniglia. In bocca, presenta un equilibrio eccezionale con tannini setosi, eleganti e una fine acidità. Una grande complessità di aromi fruttati e speziati abbracciano il palato e terminano in un finale estremamente persistente e piacevole.

Uve - 100% Sangiovese

Vigneto - Vigneto del Molino degli Innocenti, esposto a sud

Composizione terreno - Galestro e Arenarie

Altitudine vigneto - 410 m s.l.m.

Estensione vigneto - 9000 mq

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 - 12 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25 hL, 24 mesi in tonneau di rovere francese di secondo passaggio, almeno 1 anno in bottiglia

Grado alcolico - 14.0 % Vol.

Temperatura di servizio - 16° C

Bottiglie prodotte - ca. 3.000

Formati disponibili - lt 0,75 – lt 1,5 – lt 3

