



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEA

Molino degli Innocenti 2020 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA 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 - Molino degli Innocenti 2020, rosso rubino con sfumature granate, è un vino elegante e complesso. Al naso si apre con note di spezie dolci e vaniglia, seguite da sentori di violette e frutti rossi come i lamponi. Nuance di tabacco e cioccolato conferiscono una profondità pressoché infinita al bouquet. Al palato, tannini setosi ed eleganti e una fine acidità coesistono in perfetta armonia, e il finale è rotondo con sentori di frutta, spezie e rovere.

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

