



**TORRE A CONA**  
CONTE ROSSI DI MONTELEERA

**CROCIFERRO**  
CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG



- *Regione vinicola:* Toscana
- *Denominazione:* Chianti Colli Fiorentini
- *Varietà:* Sangiovese - Colorino
- *Composizione terreno:* alberese
- *Altitudine vigneti :* 300-330 m s.l.m.
- *Resa per ettaro:* 60 quintali ettaro
- *Vinificazione:* tradizionale in rosso, fermentazione alcolica per 7 giorni a temperatura controllata, e malolattica in acciaio, rimontaggi e follature quotidiane, macerazione prolungata sulle bucce.
- *Affinamento:* Per 8 mesi di cui il 30% in botti di rovere di Slavonia e 70% in acciaio
- *Colore:* rosso rubino brillante
- *Olfatto:* intenso e ampio, fruttato e floreale con sfumature di tabacco dolce
- *Gusto:* morbido, fresco con tannini ben integrati.
- *Abbinamento:* adatto a primi piatti con salse a base di carne, perfetto con salumi toscani e formaggi di medio invecchiamento.
- *Temperatura di servizio iniziale suggerita:* 16°gradi
- *Formato bottiglia:* lt. 0,375 - lt 0,75 lt 1,5