



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Crociferro

2021 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG



Andamento climatico - L'annata 2021 è iniziata con un inverno freddo e secco, seguito da una primavera mite, con piogge che hanno consentito un buono sviluppo vegetativo. Le temperature primaverili sono però state seguite da un repentino calo: l'8 aprile si è registrato un abbassamento considerevole delle temperature che ha portato a gelate diffuse in tutta la Toscana. Questo ha comportato leggera difformità nei tempi di crescita dei germogli e un momentaneo rallentamento dello sviluppo vegetativo delle viti. Il caldo dei giorni successivi e del mese di maggio ha però riportato l'equilibrio, e le successive fasi fenologiche sono proseguite senza ulteriori problemi. I mesi estivi, caldi e asciutti, sono stati mitigati da alcune piogge e forti escursioni termiche nel mese di agosto, che hanno contribuito al mantenimento della freschezza aromatica e alla maturazione delle uve.

Note degustative - Giovane ma allo stesso tempo elegante, Crociferro 2021 è un vino quotidiano quanto identitario. Nel bicchiere mostra il suo color rosso rubino brillante. Al naso, pulito e preciso, si denotano frutti rossi, ribes e mora, note di bosco e sfumature di tabacco dolce. La grande bevibilità è la sua più grande forza. Un vino rosso che ha tanta freschezza, un frutto succoso e tannini 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