



TORRE A CONA

CROCIFERRO 2022

CHIANTI COLLI FIORENTINI D.O.C.G



VENDEMMIA 2022

L'inverno è stato caratterizzato da temperature nella norma e scarse precipitazioni, condizioni che hanno caratterizzato quasi tutte le fasi vegetative. La siccità e un caldo anomalo protratto nei mesi di maggio, giugno e luglio, hanno rischiato di condizionare 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 è stato caratterizzato da temperature più miti e piogge che hanno consentito la regolare ripresa vegetativa della vite e la conclusione del processo di maturazione delle uve.

NOTE DEGUSTATIVE

Fresco, giovane ma allo stesso tempo elegante, 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. Fragrante, dal sorso succoso fresco al contempo, accarezza il palato con tannini precisi e ben integrati.

UVE- 90% Sangiovese, 10% Colorino

BOTTIGLIE TOTALI PRODOTTE- 60,000

EPOCA DI VENDEMMIA- Fine settembre - inizio ottobre

FERMENTAZIONE- In acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE - 21° C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE- 7 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA- In acciaio

AFFINAMENTO -8 mesi totali: 30% della massa in botti di rovere di Slavonia da 50 hl e il restante 70% in acciaio

GRADO ALCOLICO- 13.5 % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 14° C