



TORRE A CONA

MOLINO DEGLI INNOCENTI 2020

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA D.O.C.G



VENDEMMIA 2020

I mesi di gennaio e febbraio sono stati particolarmente miti e asciutti. La primavera è stata caratterizzata da un clima caldo con precipitazioni nel mese di maggio e giugno che hanno favorito il decorso di un'ottima fioritura. A una primavera abbastanza fresca è seguita un'estate calda e lunga ma con buone escursioni termiche fra il giorno e la notte (le temperature minime sono state sempre contenute sia a luglio che ad agosto). 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, color rosso rubino con sfumature granata, è un vino elegantemente complesso. Al naso si apre con note di spezie dolci e vaniglia, che lasciano spazio a profumi di viola e frutti rossi come lamponi. Sfumature di tabacco e cioccolato donano una profondità quasi infinita all'ampio bouquet. Il sorso è di grandissima classe. Tannini setosi ed eleganti e una fine acidità coesistono in perfetta armonia. Aromi fruttati, speziati e di legno completano il palato, terminando con un piacevole finale.

UVE- 100% Sangiovese

VIGNETO - Molino degli Innocenti

COMPOSIZIONE TERRENO - Galestro

ALTITUDINE VIGNETO- 400 m s.l.m.

RESA PER ETTARO - 40 quintali/ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA- Fine settembre - inizio ottobre

FERMENTAZIONE - In acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE - 21° C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE- 7 giorni

TEMPO DI MACERAZIONE SULLE BUCCE - 20 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA- In acciaio

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

GRADO ALCOLICO- 13.5 % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16° C