



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA



Crociferro 2023 /

CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG

Andamento climatico - Una primavera dal clima inusuale e inaspettato ha fortemente caratterizzato l'annata 2023. Le piogge di marzo e aprile hanno permesso alle piante di sviluppare pareti fogliari vigorose e forti, anche in appezzamenti dove il caldo aveva indebolito le viti negli ultimi anni. I mesi estremamente umidi di maggio e giugno hanno creato le condizioni per forti attacchi crittogamici. Fortunatamente, a luglio è arrivato il sole che ha permesso alle uve di maturare in modo ottimale.

Note degustative - Fresco, energico ed equilibrato, Crociferro 2023 è un vino immediato ma identitario.

Nel bicchiere mostra un rosso rubino luminoso con riflessi violacei. Al naso si esprimono frutti rossi croccanti, ribes e mora, accompagnati da note floreali e delicate sfumature speziate. Di grande bevibilità, unisce freschezza e profondità, con un sorso succoso e armonico che accarezza il palato grazie a tannini fini ben integrati con la sua alcolicità.

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