



TORRE A CONA  
CONTE ROSSI DI MONTELEERA

# Molino degli Innocenti 2021 /

## CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA 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** - Molino degli Innocenti 2021, rosso rubino con sfumature granate, è un vino elegante e complesso. Al naso si apre con note di spezie dolci e vaniglia, seguite da sentori di violette e frutti rossi come i lamponi. Nuance di tabacco e cioccolato conferiscono una profondità pressoché infinita al bouquet. Al palato, tannini setosi ed eleganti e una fine acidità coesistono in perfetta armonia, e il finale è rotondo con sentori di frutta, spezie e rovere.

**Uve** - 100% Sangiovese

**Vigneto** - Vigneto del Molino degli Innocenti, esposto a sud

**Composizione terreno** - Galestro e Arenarie

**Altitudine vigneto** - 410 m s.l.m.

**Estensione vigneto** - 9000 mq

**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** - 12 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25 hL, 24 mesi in tonneau di rovere francese di secondo passaggio, almeno 1 anno in bottiglia

**Grado alcolico** - 14.0 %Vol.

**Temperatura di servizio** - 16° C

**Bottiglie prodotte** - ca. 3.000

**Formati disponibili** - lt 0,75 – lt 1,5 – lt 3

