



# TORRE A CONA

## CROCIFERRO 2021

CHIANTI COLLI FIORENTINI D.O.C.G



### VENDEMMIA 2021

L'annata 2021 è iniziata con un inverno con temperature rigide e poche piogge. L'inizio della primavera è stato interessato da un clima mite, con alcune piogge che hanno permesso un buono sviluppo vegetativo. Le temperature primaverili, a volte superiori alle medie stagionali, sono 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 riportato la situazione all'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 beneficiato 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

**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