



TORRE A CONA

CROCIFERRO 2020

CHIANTI COLLI FIORENTINI 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

Il colore rosso rubino brillante del Crociferro 2020 preannuncia il bouquet di frutti rossi, prugna secca perfettamente in equilibrio con note di sottobosco, identità propria del Sangiovese. Un vino rosso dal frutto succoso e tannini integrati. Persistono gli aromi di ciliegia e frutti di bosco, con alcune spezie che si affacciano timide. La sua facilità di beva in sinergia con la sua complessità rappresentano il punto di forza di questo vino.

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