

## CROCIFERRO 2020, IL NUOVO NOME DEL CHIANTI COLLI FIORENTINI DI TORRE A CONA



Il **Chianti Colli Fiorentini** di **Torre a Cona** è un riflesso fedele dei vigneti dell'azienda e dall'annata 2020. È stato denominato **Crociferro** che rappresenta la quota più alta della tenuta, la collina che domina questa area vitata.

Il **Chianti Colli Fiorentini Crociferro** nasce da una rosa di vigneti di **Sangiovese e Colorino** situati tra 300 e 400 metri slm ai piedi della torre medioevale che dà il nome alla tenuta e che si trova sulle prime colline a est di Firenze. "Il Chianti Colli Fiorentini è una delle nostre voci più puntuali, è un vino identitario del suo territorio ed ha uno straordinario punto di bevibilità.

Viene prodotto praticamente da quando abbiamo memoria, ed esprime in modo diretto la filosofia di **Torre a Cona**: mettere in bottiglia il nostro territorio coniugando eleganza e piacevolezza" spiega Niccolò Rossi di Montelera, quinta generazione delle proprietà. "E con l'annata 2020, tra l'altro un'ottima vendemmia, abbiamo voluto regalargli l'individualità che gli spetta e che si merita".

Coerentemente con il nuovo nome, anche l'etichetta è cambiata: l'immagine della villa avvolge interamente la bottiglia a mostrare quanto questo vino, sia rappresentativo dell'azienda. I vigneti di **Torre a Cona** – 21 ettari nei quali il Sangiovese fa la parte del leone – si poggiano su un forte affioramento di alberese, suolo tipico del chiantigiano, ma la loro vera peculiarità è data dal microclima fresco, grazie alla vallata che si apre loro davanti permettendo un importante circolo d'aria e notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Torre a Cona è una villa settecentesca, sulle prime colline di Firenze, declinata tra vino di pregio, ospitalità e ristorazione. Affacciata su un parapetto naturale a 400 metri slm, la dimora storica gode di una splendida vista sulla campagna fiorentina con filari di viti, uliveti e cipressi pennellati. Tra questi filari, e sotto la guida enologica di Beppe Caviola, nascono vini eleganti e di carattere come i **Chianti Colli Fiorentini Riserva Badia a Corte** e **Terre di Cino**, più

volte premiati con i massimi punteggi della critica. Da primavera 2021, accanto alla consolidata produzione vitivinicola della tenuta ha aperto l'Osteria di Torre a Cona e una collezione di poche e raffinate camere.

### **Chianti dei Colli Fiorentini Crociferro 2020**

È prodotto con uve sangiovese e colorino, fermenta per sette giorni in acciaio inox e sempre in acciaio il vino svolge la fermentazione malolattica. È successivamente elevato in botti grandi di rovere per il 30%, mentre il restante 70% matura in acciaio. Dopo l'assemblamento il vino affina per almeno 3 mesi in bottiglia.

### **Note gustative**

Al naso il profumo intenso apre a note fruttate di frutta rossa matura, di ciliegia, che cedono poi il passo a più tenui nuance floreali in cui si riconosce la viola oltre a una nota balsamica appena espressa.

In bocca l'impatto è morbido, con tannino che, per quanto il vino sia giovane, non è verde, ed è privo di ruvidezza, armoniosamente integrato con acidità e alcolicità; il sorso si arricchisce di riflessi minerali i quali virano al sapido-salino; piacevole la persistenza.

### **Abbinamenti**

Pappardelle al sugo di brasato, carni rosse alla griglia, carni bianche in casseruola, pesci di scoglio in guazzetto.

