



Radiobottiglia.com  
di M. De Paoli

19 gennaio 2023

## Crociferro 2020 Torre a Cona: Identitario e Quotidiano



VISTA  
8.5/10  
OLFATTO  
8.6/10  
GUSTO  
8.8/10  
INTENSITÀ  
8.6/10  
COERENZA  
8.8/10  
PREZZO  
-/10  
OVERALL  
8.7/10

Oggi vi propongo una buona bottiglia da tenere tra le prime linee della vostra rastrelliera, o cantinetta domestica. **Crociferro 2020** è la nuova etichetta della cantina **Torre a Cona**. Si tratta di un **Chianti Colli Fiorentini Docg**, che nasce proprio a un tiro di schioppo dalla bella Firenze.

Le uve Sangiovese e Colorino per questa nuova etichetta vengono selezionate **dalle vigne più alte della tenuta**, collocate ad una altitudine tra i 300 e i 400 metri. Il vino fermenta in acciaio inox: dopo la vinificazione matura poi in botti grandi di rovere, per il 30% e il restante 70% in acciaio. Affina per un minimo di 3 mesi in bottiglia.

Giovane ma allo stesso tempo elegante, è un vino **quotidiano quanto identitario**. La **grande bevibilità** è la sua più grande forza. Un vino rosso che ha tanta freschezza. Un frutto succoso lo rende una scelta ideale per dare il via a una cena tra amici.

*"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.

**Cenni sull'azienda.** "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. Dalla 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".