



TORRE A CONA

MOLINO DEGLI INNOCENTI 2019

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA D.O.C.G



VENDEMMIA 2019

L'annata 2019, tardiva ma equilibrata, è stata caratterizzata da un clima molto variabile, che ha alternato periodi di freddo e pioggia con lunghe fasi di siccità e caldo. La scarsa luminosità e le piogge nei mesi di aprile e maggio si sono tradotte in una fioritura ritardata di 10 giorni rispetto alla media. La stagione è poi proseguita con un'estate calda e soleggiata, con alcune precipitazioni a fine luglio che hanno garantito le condizioni ideali per la maturazione. Le temperature miti di settembre e un buon livello di idratazione dei terreni hanno favorito una lenta e regolare maturazione delle uve, permettendo di preservare la componente aromatica.

NOTE DEGUSTATIVE

Molino degli Innocenti 2019 si presenta con un colore rosso rubino con sfumature granate. Il naso è intenso ed estremamente complesso con note floreali di viola, frutti rossi tra i quali lamponi e ribes, un tocco di spezie dolci e un gradevole sentore di vaniglia. In bocca, presenta un equilibrio eccezionale con tannini setosi, eleganti e una fine acidità. Una grande complessità di aromi fruttati e speziati abbracciano il palato e terminano in un finale estremamente persistente e piacevole.

UVE- 100% Sangiovese

VIGNETO - Molino degli Innocenti

COMPOSIZIONE TERRENO - Galestro

ALTITUDINE VIGNETO- 410 m s.l.m.

RESA PER ETTARO - 40 quintali/ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA- Fine settembre - inizio ottobre

FERMENTAZIONE - In acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE - 21° C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE- 7 giorni

TEMPO DI MACERAZIONE SULLE BUCCE - 20 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA- In acciaio

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

GRADO ALCOLICO- 13.5 % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16° C