



TORRE CIVETTE

DIARIO DI VENDEMMIA 2025

INIZIO VENDEMMIA 8 SETTEMBRE 2025

FINE VENDEMMIA 3 OTTOBRE 2025

“

La qualità delle uve si preannuncia molto buona, in alcune zone addirittura eccellente. La vendemmia 2025 registra risultati ampiamente positivi sia in termini di quantità che di qualità.

*Riccardo Cotarella – Consulente Enologo di Torre Civette e Presidente Assoenologi
(Fonte: Assoenologi – Comunicato Stampa, settembre 2025)*

A Torre Civette, l'annata 2025 ha mostrato un ottimo equilibrio tra vigoria vegetativa e maturazione fenolica, con uve sane, buone gradazioni zuccherine e acidità bilanciata. Si prospetta un'annata eccellente per i rossi internazionali da medio-lungo invecchiamento, con ottime potenzialità evolutive durante la fase di affinamento ora in corso.

Marco Tolfa – Enologo di Torre Civette

”



CONTESTO NAZIONALE - ITALIA

L'annata è considerata tra le migliori dell'ultimo decennio, con una qualità delle uve da buona a ottima e sanità eccellente.

Il contesto climatico ha richiesto un'attenta gestione agronomica, ma non ha compromesso il quadro qualitativo generale.

Secondo il comunicato congiunto di Associazione Italiana degli Enologi (Assoenologi), Unione Italiana Vini (UIV) e Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (ISMEA), la produzione di vino in Italia per l'annata 2025 è stimata in circa 47,4 milioni di ettolitri, segnando un incremento dell'8% rispetto al 2024.

Questo risultato conferma il primato produttivo italiano a livello mondiale (superando la Francia con 37,4 milioni di ettolitri e la Spagna con 36,8 milioni) nel quadro delle stime disponibili.

Distribuzione regionale e differenziazioni

La crescita produttiva non è omogenea sul territorio nazionale:

- Il Sud Italia emerge come zona trainante, con incrementi in molte regioni: ad esempio la Basilicata registra un +40%, la Sicilia un +20%, la Puglia +17%.
- Al Nord-Ovest e Nord-Est si registrano aumenti più contenuti, rispettivamente intorno al +8% e al +3%. Ad esempio: Piemonte +5%, Valle d'Aosta +8%, Trentino-Alto Adige +9%, Friuli-Venezia Giulia +10%, Veneto +2%.
- Al Centro, la situazione mostra maggiore variabilità: la regione Toscana in particolare evidenzia un calo stimato del -13%.







CONTESTO REGIONALE - TOSCANA

La Toscana registra un leggero calo produttivo (-13% rispetto al 2024) ma un'**elevata qualità**.

L'inverno e la prima parte della primavera sono stati caratterizzati da precipitazioni abbondanti, che hanno ripristinato le riserve idriche dei suoli. Il mese di maggio 2025, tra i più piovosi del decennio, ha favorito focolai di peronospora poi efficacemente contenuti.

Da giugno, il clima si è stabilizzato: ondate di calore brevi, intervallate da piogge benefiche e un ritorno a condizioni asciutte e ventilate.

Le prime raccolte sono iniziate con un anticipo di circa una settimana rispetto al 2024.

Le rese si attestano leggermente inferiori ma con parametri analitici molto equilibrati (buon rapporto zuccheri/acidi e ottima maturazione fenolica).

L'annata si preannuncia particolarmente favorevole per i rossi, grazie a uve sane e di buona concentrazione.



CONTESTO LOCALE - PIAN D'ALMA



La costa grossetana – in particolare la zona di Pian d’Alma e Punta Ala – ha vissuto un andamento climatico armonico, con un inverno mite e regolarmente piovoso, una primavera equilibrata e un’estate asciutta e ventilata. Le escursioni termiche di fine agosto e settembre hanno favorito la maturazione fenolica dei rossi, regalando uve sane, integre e di straordinaria complessità aromatica.

Secondo le analisi diffuse dal Consorzio Toscana IGT e dall’Accademia Italiana della Vite e del Vino, **il 2025 è stato per la Toscana un anno di qualità elevata e rese inferiori alla media.**

In Maremma Toscana, e in particolare nelle aree costiere, l’assenza di stress idrico marcato e la costante ventilazione marina hanno preservato l’equilibrio fisiologico della vite, permettendo di raccogliere uve sane, con buon rapporto zuccheri-acidità.

Questo quadro generale si riflette pienamente nel terroir di Torre Civette, dove mare, vento, suolo e luce dialogano costantemente. La brezza del Maestrale asciuga e rinfresca i vigneti, la luce intensa del Tirreno accende i grappoli, il suolo di origine alluvionale e marina, ricco di ferro e sabbia, garantisce drenaggio e mineralità.

Le radici delle viti – Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot – si spingono in profondità, cercando umidità e nutrienti in un regime di stress idrico controllato che esalta la concentrazione e la longevità dei vini.



CONTESTO TORRE CIVETTE (MAREMMA COSTIERA)

L'annata 2025 a Torre Civette è stata segnata da un equilibrio naturale tra i diversi fattori climatici:

- Inverno mite e piovoso, con suoli ben idratati.
- Primavera con abbondanti piogge e leggera pressione fitosanitaria, contenuta con interventi mirati.
- Estate nel complesso asciutta e ventilata, interrotta solo da acquazzoni estivi localizzati, sufficienti a rinfrescare i suoli e a prevenire situazioni di stress idrico nelle fasi più calde della stagione.
- Settembre caldo caratterizzato da buone escursioni termiche, ideali per la maturazione fenolica dei rossi.

Il clima della zona di Pian d'Alma – Punta Ala, influenzato dal mare e dalla brezza del Maestrale, favorisce un equilibrio naturale tra acidità e zuccheri, unito a una sapidità distintiva derivante dai suoli di origine marina e alluvionale.



LA NOSTRA VENDEMMIA TORRE CIVETTE - PIAN D'ALMA (MAREMMA COSTIERA)

Nel complesso, il 2025 ha richiesto un impegno costante in vigna durante tutta la stagione e, grazie anche alla selezione manuale durante la vendemmia, seguita da una cernita accurata all'arrivo in cantina sul nastro di selezione, ha consentito di lavorare solo i grappoli migliori, garantendo la massima qualità della materia prima.

L'annata 2025 ha evidenziato un equilibrio ottimale tra vigoria vegetativa e maturazione fenolica, con uve sane, buone gradazioni zuccherine e acidità bilanciata. La vinificazione ha privilegiato estrazioni delicate e valorizzato il frutto, per ottenere **vini eleganti e longevi, coerenti con il carattere del nostro terroir costiero.**



CALENDARIO STAGIONALE

**CABERNET
FRANC**

SYRAH

**CABERNET
SAUVIGNON**

Germogliamento

Immagini del
24.04.2025



Invaiaura

Immagini del
01.08.2025



Vendemmia

dal 08.09.2025
al 03.10.2025







CALENDARIO DI VENDEMMIA



CABERNET FRANC

Vendemmia
18.09.2025



SYRAH

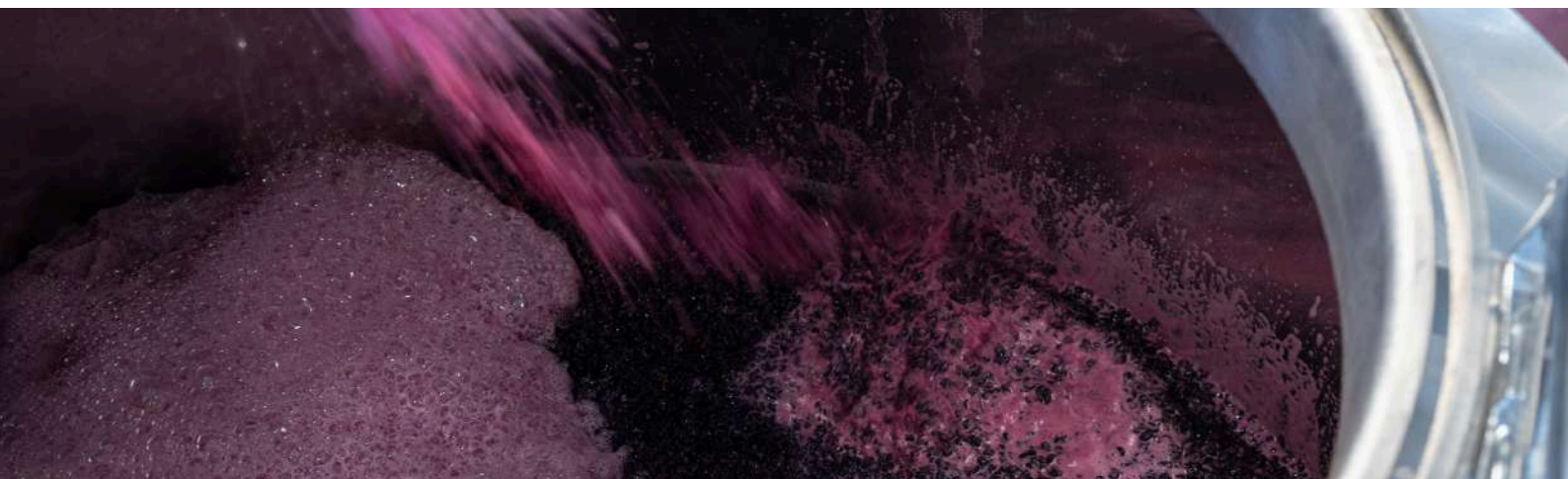
Vendemmia
13.09.2025 (rosato)
20.09.2025



CABERNET SAUVIGNON

Vendemmia
03.10.2025

Svinatura per tutti i vini dopo circa 15/20 giorni



SINTESI E PARAMETRI TECNICI

Rese:

–5% rispetto al 2024

Gradazioni potenziali:

13,0 – 14,0 % vol

Acidità totale:

5,6 – 6,0 g/l

pH medio:

3,4 – 3,7

Sanità uve:

in linea con le aspettative
aziendali



NOTE QUALITATIVE PER VITIGNO

Cabernet Franc

Il Cabernet Franc ha beneficiato particolarmente del clima di settembre, caratterizzato da giornate soleggiate e notti ventilate.

Queste condizioni hanno favorito una maturazione lenta e regolare, essenziale per la completa lignificazione dei vinaccioli e la stabilità dei composti fenolici.

Le piogge di metà mese hanno contribuito a mantenere un buon equilibrio idrico, evitando stress eccessivi.

Le uve raccolte il 18 settembre si presentavano con rapporti zucchero/acido ottimali e bucce elastiche, segno di una maturazione fisiologica equilibrata.

Durante la vinificazione, i mosti hanno mostrato un colore intenso e fermentazioni costanti, senza deviazioni microbiologiche.

Syrah

Il Syrah ha mostrato un ciclo vegetativo armonico, favorito da temperature stabili e ventilazione costante durante tutta l'estate.

L'invaiaitura è avvenuta in modo uniforme grazie alle escursioni termiche tra fine luglio e agosto.

Le uve hanno raggiunto la piena maturità fenolica nella terza decade di settembre, con un profilo equilibrato tra antociani e tannini.

Osservando l'andamento di maturazione, si è deciso di destinare una parte del Syrah alla vinificazione in rosato. Le uve sono state raccolte il 13/09/2025 e lavorate a bassa temperatura in pressa pneumatica. Il mosto ha mostrato una risposta fermentativa notevole, esprimendo fin da subito freschezza e finezza aromatica. La sfeccatura è avvenuta il 25/09/2025 e il vino è attualmente in affinamento a temperatura controllata.

Il resto è stato raccolto il 20 settembre, con parametri ideali per la vinificazione in rosso.



Cabernet Sauvignon

Vitigno tardivo per eccellenza, il Cabernet Sauvignon ha concluso la sua maturazione tra fine settembre e i primi giorni di ottobre.

La costante ventilazione ha permesso una concentrazione naturale dei grappoli e un'elevata sanità. Le temperature diurne elevate, compensate da notti più fresche, hanno consentito di preservare aromi varietali e acidità. La raccolta del 3 ottobre ha favorito l'equilibrio tra potenza e freschezza.

Le fermentazioni si sono sviluppate in modo regolare, con estrazioni controllate per valorizzare la qualità tannica delle bucce.





VALUTAZIONE GENERALE DELL'ANNATA 2025

Ottima annata per equilibrio,
freschezza e struttura.

Le condizioni climatiche stabili e
la costante ventilazione marina
hanno permesso una maturazione
completa.

La vinificazione è stata orientata
alla delicatezza estrattiva e alla
valorizzazione del frutto e del
territorio, con l'obiettivo di
ottenere vini eleganti e longevi.

Si prospetta un'annata molto
favorevole per i rossi
internazionali da medio-lungo
invecchiamento, con ottime
potenzialità evolutive durante la
fase di affinamento ora in corso.



TORRE CIVETTE



FONTI E RIFERIMENTI UFFICIALI

- Assoenologi – ISMEA – UIV, Stime vendemmiali 2025, 10 settembre 2025
- Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Comunicato ufficiale, 7 agosto 2025
- Consorzio LaMMA Toscana, Rapporti Climatici 2025
- SIR Toscana, Report pluviometrico provincia di Grosseto, maggio–giugno 2025
- Qualivita.it, Dichiarazioni Riccardo Cotarella, settembre 2025
- ARPAT Toscana, Temperature record e Mediterraneo bollente, giugno 2025
- Accademia Italiana della Vite e del Vino, Analisi vendemmiale Toscana 2025
- ANSA.IT – Terra & Gusto

RELAZIONE TECNICA A CURA DI

Marco Tolfa, Francesco Venerini e
Gaia Castellani

Realizzazione editoriale
Gaia Castellani

Materiale fotografico
Claudio Venturini



RIFERIMENTI AZIENDALI

Arianna Balducci – CEO
Marco Tolfa – Enologo
Francesco Venerini – Agronomo

Gaia Castellani
Comunicazione e Relazioni esterne
comunicazione@torrecivette.it

RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano
Riccardo, Daniele, Andrea, Francesca e
il team di Tecnovite





TORRE CIVETTE

*Il tempo si ferma,
la natura si svela.*

In Maremma Toscana, dove mare e terra si incontrano,
sorge Torre Civette.

Antica vedetta da più di 500 anni, custodisce un
paesaggio unico, tra vigneti, oliveti e natura autentica.



Località Torre Civette
S.da Vicinale di Pian d'Alma, 28
58020 Scarlino GR

www.torrecivette.it
info@torrecivette.it

