



TORRE CIVETTE

TORRE CIVETTE 2021

Toscana igt Rosso
cabernet franc



★★★ Torre Civette Toscana
cabernet franc

94 pt.

Nuova realtà vitivinicola in Maremma Toscana, vocata alla produzione di qualità, Torre Civette prende il nome da un'antica torre di vedetta che si erge a sentinella di un paesaggio unico e selvaggio. I vigneti, affacciati sul mare di Punta Ala e protetti da un anfiteatro naturale, sono incorniciati da ulivi secolari. La cantina, inaugurata nel 2025, include camere in stile toscano in un casolare immerso nella natura incontaminata.



★★★
TRE STELLE ORO
vino eccellente
94-96/100



TORRE CIVETTE



TORRE CIVETTE 2021

Toscana igt Rosso
cabernet franc



Rubino luminoso e consistente. Bell'espressione del vitigno, subito intenso e gradevole nei sentori legati a fiori rossi appassiti, si apre a sensazioni vegetali di macchia boschiva, mirto e felce, il tono fruttato rivela cassis e ribes rosso in confettura, il finale è legato ad una traccia ferrosa, radice di liquirizia e scatola di sigari. La bocca rivela sostanza polifenolica e corpo strutturato, ottimo il rapporto tra freschezza, trama tannica e presenza calorica. Persistente.

Vinificazione in acciaio. Elevazione in barrique per 12 mesi, poi sosta in bottiglia ad affinare per ulteriori 12 mesi.

Abbinamento: Petto di fagiano brasato con tartufo.





TORRE CIVETTE



TORRE CIVETTE 2021

Toscana igt Rosso
cabernet franc



Una terra dove convivono gruppi di respiro internazionale con vignaioli che chiamano per nome ogni vite della loro vigna, e dove tutti sono protesi ad ottenere vini che riescono a coinvolgerci ad ogni sorso. La Toscana è un grande laboratorio a cielo aperto dove si sperimentano le tecniche più innovative accanto a chi con caparbio attaccamento tramanda pratiche ancestrali. I risultati sono sempre straordinariamente coerenti con le uve e il territorio, quali siano le denominazioni.



TORRE CIVETTE



TORRE CIVETTE 2021

Toscana igt Rosso
cabernet franc

vita e
LA GUIDA
VINI 2026



Rubino vivace. Corredo odoroso di confettura di more, lavanda appassita, scorza d'arancia secca, pepe Timut e vaniglia, in mix di menta e cacao. Ingresso vellutato, con tannicità composta e fruttata. La freschezza recupera al medio bocca innescando un finale lungo di vaniglia e cioccolatino alla ciliegia.

Abbinamento: pernici farcite

