



TORRE CIVETTE

TORRE CIVETTE 2022

*Toscana igt Rosso
cabernet franc*

Torre Civette: Eleganza toscana



Cabernet Franc raffinato e in purezza, racconta la Maremma con eleganza e profondità. Vino di punta della tenuta, svela la forza e la grazia dei panorami e dei profumi del territorio.

Perfetto l'abbinamento con pappardelle al ragù, anche di selvaggina, con un risotto cremoso al tartufo nero e predilige pecorini stagionati importanti o erborinati di carattere. Sorprende con piatti ricchi o cotture lente, spezzatini ricchi e aromatici come uno stinco di agnello brasato.

Servito a 16-18°C in calice ampio rivela appieno la sua nobile complessità.

Rubino profondo, intenso. Il profilo olfattivo richiama subito la macchia mediterranea, con note di mirto e felce, accompagnate da frutti neri maturi come cassis e ribes. Seguono sfumature di spezie dolci, liquirizia e un sottile accento ferroso. In bocca è strutturato e avvolgente, sostenuto da una buona freschezza e da una trama tannica precisa. Il finale è persistente, con ritorni fruttati e speziati.

Uvaggio

cabernet franc in purezza

Zona di produzione

Vigneto Carpineto - Scarlino (Gr)

Altitudine del vigneto

20 metri s.l.m.

Tipologia del terreno

Prevalentemente sabbioso, con argilla e limo

Sistema di allevamento

Guyot - 4.600 piante per ettaro

Epoca della vendemmia

Prima decade di settembre

Vinificazione

Macerazione sulle bucce per 18 giorni

Fermentazione alcolica

In acciaio inox per 18 giorni.

Fermentazione malolattica

Interamente svolta in barrique

Affinamento

12 mesi in barrique francesi Allier e Never di primo passaggio.

Gradazione alcolica 15 %

Acidità totale 5,45 g/l

Residuo Zuccherino 1,6 g/l

La vinificazione

Le uve cabernet franc provenienti dal vigneto Carpineto vengono raccolte manualmente, poste in cassette e portati in cantina. Qui i grappoli vengono severamente selezionati scegliendo soltanto gli acini migliori; il pigiato viene trasferito in vasche d'acciaio, per la fermentazione alcolica, con macerazione sulle bucce per 18 giorni. Segue l'introduzione in piccole botti di rovere francese dove avviene la fermentazione malolattica.

Il vino matura in barrique francesi di primo passaggio per 12 mesi prima di essere destinato all'imbottigliamento. Successivamente rimane in bottiglia per almeno 12 mesi prima della messa in vendita.



Formato bottiglie: 0,75 l, 1,5 l, 3 l
Tappo: sughero naturale
mono pezzo