



TORRE CIVETTE

CIVETTA in ROSA 2025

*Toscana igt Rosato
syrah*

Civetta in Rosa: Luminosità toscana

E' un rosato di carattere che sorprende per equilibrio e finezza.

Si abbina con naturalezza alla cucina di mare della costa toscana: crudi di pesce e crostacei, tartare di gamberi rossi, carpacci di salmone, catalana di crostacei e bollito di mare. È perfetto con piatti delicati come pesce al forno con verdure o pesce all'isolana, ma si presta anche ad accompagnare zuppe di pesce leggere. Sorprende per equilibrio anche con affettati tipici toscani e con preparazioni contemporanee come tartare di Chianina o pizze gourmet, ad esempio con tonno scottato e cipolla caramellata oppure con crema di zucchine e gamberi crudi.

Servito fresco, in un calice tulipano, intorno ai 10°C, esprime al meglio la sua sapidità ed è ideale per l'aperitivo; portato a una temperatura leggermente più alta, tra 12 e 14°C, rivela una maggiore espressione del frutto e diventa un perfetto vino da tutto pasto.

Rosa tenue luminoso. Al naso esprime profumi delicati di piccoli frutti rossi, pompelmo rosa e leggere sfumature floreali. Al palato è fresco e teso, con una piacevole sapidità e un finale elegante di impronta marina.

Uvaggio
syrah 100%

Zona di produzione
Maremma - 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/ha

Produzione annua
circa 3.500 bottiglie

Epoca della vendemmia

13 settembre 2025. Raccolta manuale con
selezione delle uve.

Vinificazione

Pressatura diretta a bassa temperatura.

Fermentazione alcolica

In acciaio inox per 15 giorni.

Affinamento

In acciaio sulle fecce fini per circa 3 mesi con
periodici bâtonnage.

Imbottigliamento

4 febbraio 2026

Gradazione alcolica 12 %

Acidità totale 5,80 g/l

Residuo Zuccherino 1 g/l

La vinificazione

Dopo il diradamento e la raccolta manuale, le uve vengono selezionate e sottoposte a pressatura diretta a bassa temperatura (tra 5 e 7°C) per ottenere un mosto dal colore delicato e luminoso. Il mosto viene raccolto in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 4°C; dopo due giorni viene travasato per la fermentazione alcolica, che si svolge per circa 15 giorni sempre a bassa temperatura.

L'affinamento prosegue in acciaio sulle fecce fini per 3 mesi con rimescolamento periodico, con ripetuti bâtonnage, per esaltare la finezza aromatica, l'equilibrio e la persistenza gustativa, preservando freschezza e integrità del frutto. Il risultato è un vino elegante e armonico, capace di combinare luminosità, sapidità e carattere mediterraneo.



Formato bottiglie: 0,75 l
Tappo: Stelvin - a vite