



TORRE CIVETTE

CIVETTA BRAVA 2022

Toscana igt Rosso
syrah | cabernet sauvignon

Civetta Brava: Versatilità toscana



E' un vino versatile e armonioso, perfetto per un'ampia gamma di abbinamenti: esalta antipasti ricchi, taglieri misti con pane croccante e salse leggere, piatti quotidiani come primi piatti con sughi rossi, secondi di carni bianche saporite e pollame arrosto. Perfetto con il cacciucco (piatto toscano a base di pesce esaltato anche da Pellegrino Artusi, che nel celebre *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* del 1891 descrive le due varianti livornese e viareggina). Da non perdere l'abbinamento con la pizza gourmet.

Per apprezzarne al meglio le caratteristiche, si consiglia di servirlo in un calice di medie dimensioni, tipo tulipano, ad una temperatura di servizio di 16-18°C.

Rubino brillante. Al naso si apre su note floreali di viola e rosa, seguite da richiami più spontanei di macchia mediterranea e felce. Con l'ossigenazione emergono sfumature speziate, tra rabarbaro e liquirizia, con un accenno di tabacco. Al palato è morbido e avvolgente, con tannini levigati e una buona freschezza che accompagna il sorso. Finale lungo e pulito.

Uvaggio

syrah 65%, cabernet sauvignon 35%

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 per ettaro

Epoca della vendemmia

Syrah: prima decade di settembre.

Cabernet sauvignon: seconda decade di settembre.

Vinificazione

Macerazione sulle bucce per 15 giorni.

Fermentazione alcolica

In acciaio inox per 15 giorni.

Fermentazione malolattica

Interamente svolta in barrique

Affinamento

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

Gradazione alcolica 14 %

Acidità totale 5,40 gr/l

Residuo zuccherino 1,9 g/l

La vinificazione

Dopo il diradamento e la raccolta manuale, i grappoli vengono severamente selezionati. La vinificazione avviene in acciaio inox con macerazione sulle bucce per 15 giorni. Segue la fermentazione malolattica in piccole botti di rovere francese, e l'affinamento per 12 mesi in barrique francesi 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