



Torre alle Comete 2021

Il vino presenta un intenso colore rosso rubino con riflessi violacei nel calice. L'attacco rivela aromi complessi con frutti rossi, note eteree e sentori speziati. Al palato si rivela lungo e corposo, con note fruttate e minerali.

Produttore	Campo alle Comete
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Bolgheri
Classificazione	DOC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2036
Vitigni	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320483
Adatto a	Brasati, Cucina mediterranea, Selvaggina
Valutazioni	James Suckling 95/100 Robert Parker 93/100



Vinificazione

Dopo la raccolta manuale selezionata, le uve mature vengono separate per varietà e fatte fermentare in vasche d'acciaio inox a 24 - 28°C per 25 giorni dopo 2 giorni di macerazione a freddo. La fermentazione malolattica avviene poi in grandi tonneau da 500 litri. Dopo l'assemblaggio, il 70% del vino viene affinato in tonneau e il 30% in barrique per 18 mesi. Il vino matura per altri 10 mesi in bottiglia prima di essere venduto.

Storia





Torre alle Comete proviene dagli straordinari nuovi vigneti situati ai piedi della Torre di Donoratico 230 metri sul livello del mare, in una delle posizioni più elevate dei vigneti più alti della denominazione. Dal vigneto si può godere di un panorama mozzafiato gran parte della Costa degli Etruschi, da Livorno all'isola d'Elba, con il privilegio di un'ampia vista sull'isola d'Elba, con un punto di osservazione privilegiato sull'isola di Gorgona. Dalle prime luci dell'alba fino al tramonto, il sole illumina le vigne, che sono costantemente accarezzate dalla brezza marina, che rende questi vigneti ariosi e freschi anche durante le lunghe giornate estive. Ispirato da uno schizzo dell'artista Nicoletta Ceccoli, l'etichetta raffigura una visione onirica della torre sopra Bolgheri, una chiave per svelare la magia di questo luogo. Torre alle Comete è il vino che meglio incarna la nostra filosofia di produzione: filosofia produttiva, con interventi moderati di legni pregiati e un'ottima bevibilità nonostante la struttura tannica del vino. Un perfetto equilibrio organolettico con un sapore affascinante e armonioso.

