Torre alle Comete 2022

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	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2037
Vitigni	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323547
Adatto a	Selvaggina, Cucina mediterranea, Brasati

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 tonneaux da 500 litri. Dopo l'assemblaggio, il 70% del vino viene affinato in tonneaux 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 vignetivigneti situati ai piedi della Torre di Donoratico230 metri sul livello del mare, in una delle posizioni più elevate deivigneti più alti della denominazione. Dal vignetodal vigneto si può godere di un panorama mozzafiatogran parte della Costa degli Etruschi, da Livorno all'isola d'Elba, con il privilegio di un'ampiaall'isola d'Elba, con un punto di osservazione privilegiato sullasull'isola di Gorgona.Dalle prime luci dell'alba fino al tramonto, il soletramonto, il sole illumina le vigne, che sono costantementecostantemente accarezzate dalla brezza marina, che rende questovigneti ariosi e freschi anche durante le lunghe giornate estive.e fresco anche durante le lunghe giornate estive. Ispirato da uno schizzo dell'artistaNicoletta Ceccoli, l'etichetta raffigura una visione onirica della torredella torre sopra Bolgheri, una chiave per svelare la magia di questo luogo.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 nonostantedi legni pregiati e un'ottima bevibilità nonostante la struttura tannica del vino.struttura tannica del vino. Un perfetto equilibrio organoletticoequilibrio organolettico con un sapore affascinante e armonioso.armonioso sapore.