



TORRE A CENAIA
ANTICA TENUTA PITTI

DOLCE PECCATO

TOSCANA IGP
VINO PASSITO

LE UVE TREBBIANO APPASSITE SUI GRATICCI PER DUE MESI, LA FERMENTAZIONE IN BARRIQUE DI ROVERE DI ALLIER NE FANNO UN OTTIMO VINO DA MEDITAZIONE.



DENOMINAZIONE
Bianco Toscana I.G.P.

ORIGINE
Torre a Cenaia Antica Tenuta Pitti, oggi proprietà della famiglia Coppini; Toscana.

VITIGNO
Trebiano.

VIGNETO
Casone, costituito da piante madri.

TERRENO
Medio impasto argilloso.

EPOCA DI VENDEMMIA
Trebiano prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE
Raccolta delle uve surmature e appassimento naturale sui graticci, diraspatura, pigiatura, fermentazione in barrique di rovere di Allier.

AFFINAMENTO
In barrique di rovere di Allier per 12 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
6 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore ambrato, profumo complesso ricco di note di miele, agrumi canditi e con evidenti sentori di uva passa. Sapore avvolgente, morbido, vellutato, dotato di una notevole persistenza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Ideale da essere sorseggiato dopo i pasti e capace di esprimersi al meglio con dolci e frutta secca, formaggi morbidi ed erborinati.

ALCOOL
13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12 °C

FORMATI
375 ml