



TORRE A CENAIA  
ANTICA TENUTA **PITTI**



# PITTI ROSATO

TOSCANA IGP  
BIOLOGICO

UNA RIGOROSA SCELTA DELLE UVE SANGIOVESE E UNA VINIFICAZIONE IN BIANCO CONFERISCONO A QUESTO VINO UN COLORE ROSA TENUE E UN SAPORE ARMONICO E VIVACE, CON SENTORI DI FRUTTI ROSSI E PETALI DI ROSA.

**DENOMINAZIONE**  
Rosato Toscana I.G.P.

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

**VITIGNO**  
Sangiovese 100%

**VIGNETO**  
Podere del Bosco.

**TERRENO**  
Medio impasto argilloso.

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Seconda decade di settembre.

**VINIFICAZIONE**  
Pressatura soffice delle uve diraspate, fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificato per 15-20 giorni.

**AFFINAMENTO**  
In vasche di cemento vetrificato sulle fecce fini per 3 mesi.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**  
Un mese.

**NOTE DEGUSTATIVE**  
Colore rosa tenue con sfumature violacee. Profumo delicato con sentori di frutti rossi e petali di rosa. Sapore armonico e vivace.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**  
Si accompagna perfettamente con piatti di pesce, carni bianche, minestre e sfornati di verdure.

**ALCOOL**  
13% vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8-10 °C

**FORMATI**  
750 ml

**CONTE**  
**ROBERT PITTI**  
dal 1463