



TORRE A CENAIA  
ANTICA TENUTA PITTI

PITTI BRUT

TOSCANA IGP  
BIOLOGICO



LA RIGOROSA SCELTA DELLE UVE E LA VINIFICAZIONE IN PUREZZA CONFERISCONO A QUESTO SPUMANTE BRUT, OTTENUTO CON IL METODO CHARMAT, UN SAPORE FRESCO E RAFFINATO.



**DENOMINAZIONE**  
Vino Bianco Spumante Toscana I.G.P.

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

**VITIGNO**  
Chardonnay 100%

**VIGNETO**  
Podere Salimbeni.

**TERRENO**  
Medio impasto argilloso.

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Prima decade di agosto.

**VINIFICAZIONE**  
Raccolta precoce delle uve, diraspatura soffice, pressatura, defecazione statica a freddo, rifermentazione in autoclave.

**AFFINAMENTO**  
3 mesi sui lieviti di fermentazione.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**  
Un mese.

**NOTE DEGUSTATIVE**  
Colore paglierino tenue con riflessi verdognoli. Perlage fine e mediamente persistente con odore fragrante, sentori floreali di acacia e note agrumate. Sapore fresco, raffinato, che lascia un palato pulito e delicato.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**  
Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente con piatti di pesce, carni bianche, primi piatti a base di verdure.

**ALCOOL**  
12% vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
4-6 °C

**FORMATI**  
750 ml

  
CONTE  
ROBERT PITTI  
dal 1463