



TORRE A CENAIA
ANTICA TENUTA **PITTI**



PITTI CHARDONNAY

TOSCANA IGP
BIOLOGICO

LA SCELTA DELLE UVE IN VENDEMMIA E UNA VINIFICAZIONE IN PUREZZA, CONFERISCONO A QUESTO CHARDONNAY NOTE UNICHE E INCONFONDIBILI, CHE LO RENDONO ELEGANTE E RAFFINATO.



DENOMINAZIONE
Chardonnay 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
Ultima decade di agosto.

VINIFICAZIONE
Diraspatura, macerazione prefermentativa a freddo in vasche di acciaio, 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 giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli e un sottile perlage. Profumo fragrante con sentori di frutta gialla e floreali. Sapore fresco e sapido, gradevolmente vivace in bocca.

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

ALCOOL
12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10 °C

FORMATI
750 ml

CONTE
ROBERT PITTI
dal 1463