



TORRE A CENAIA
ANTICA TENUTA PITTI



PER NON DORMIRE

TOSCANA IGP

DA UN UVAGGIO SCELTO DI MERLOT E SYRAH NASCE QUESTO PRESTIGIOSO ROSSO AFFINATO IN ROVERE ALLIER, OMAGGIO ALL'AUDACIA, MEMENTO A COGLIERE L'ATTIMO SEMPRE.

DENOMINAZIONE
Rosso Toscana I.G.P.

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

VITIGNO
Syrah, Merlot.

VIGNETO
Podere Salimbeni e Podere del Bosco.

TERRENO
Medio impasto argilloso.

EPOCA DI VENDEMMIA
Merlot prima decade di Settembre, Syrah seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE
Diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificato per 20-25 giorni, fermentazione malolattica in vasche di cemento vetrificato.

AFFINAMENTO
In tonneaux di rovere di Allier media tostatura per 12 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
12 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE
Rosso rubino molto intenso, profondo, riflessi violacei. Profumo avvolgente con note speziate e di mirtillo. Sapore vellutato, ben strutturato, consistente, ricco di tannini morbidi e setosi, che lasciano il palato complesso, con finale molto lungo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Si abbina bene ad arrostiti, grigliate, caccagione, funghi e formaggi stagionati. È il compagno ideale per convivi importanti, nei quali si distingue per prestigio ed eleganza.

ALCOOL
14,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18 – 20°C

FORMATI
750 ml