



TORRE A CENAIA  
ANTICA TENUTA PITTI

TORRE DEL  
VAJO

TOSCANA IGP



FRUTTO DELL'UVAGGIO DI TRE VITIGNI NOBILI CHE A TORRE A CENAIA ESPRIMONO AL MEGLIO LE PROPRIE CARATTERISTICHE, ESALTATE DA UN AFFINAMENTO IN ROVERE DI ALLIER.



**DENOMINAZIONE**  
Rosso Toscana I.G.P.

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

**VITIGNO**  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah.

**VIGNETO**  
Podere del Bosco.

**TERRENO**  
Medio impasto argilloso.

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Sangiovese e Syrah seconda e ultima decade di settembre, Cabernet seconda decade di ottobre.

**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**  
50% in vasche di cemento vetrificato, 50% in tonneau di rovere di Allier media tostatura per 12 mesi.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**  
12 mesi.

**NOTE DEGUSTATIVE**  
Colore rosso rubino molto intenso con decisi riflessi violacei. Profumo complesso e persistente, con sentori balsamici e frutti di bosco. Sapore elegante e avvolgente, di elevata struttura tannica, morbido e vellutato.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**  
Ideale con arrostiti, grigliate, cacciagione, funghi e formaggi stagionati.

**ALCOOL**  
14% vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18-20 °C

**FORMATI**  
750 ml, 1,5 L, 3 L

  
CONTE  
ROBERT PITTI  
dal 1463