



CONTE  
ROBERT PITTI  
dal 1463



## PITTI VERMENTINO TOSCANA

Distesa ai piedi delle colline pisane e dominata dalla millenaria Casa Turrita, la Tenuta Torre a Cenaia è da secoli il punto di riferimento della produzione vitivinicola di questo fertile territorio, che costituisce uno degli ambienti pedoclimatici più vocati della Toscana occidentale. Antica proprietà della casata fiorentina dei Pitti, ne raccoglie l'eredità tramandandone ai posteri la fierezza e la nobile storia, incarnate oggi in vini dal carattere unico, profondamente toscano.

Da un'accurata vendemmia di uva Vermentino nasce questo vino dal profumo penetrante e ricco di note minerali, floreali e agrumate, dal sapore fresco, sapido con buona struttura. Ottimo come aperitivo, si adatta particolarmente a piatti di pesce, crostacei, primi piatti a base di verdure.

DENOMINAZIONE	Vermentino Toscana I.G.P.
UVE	Vermentino 100%
EPOCA DI VENDEMMIA	Prima decade di settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Diraspatura, macerazione prefermentativa a freddo in vasche di acciaio, fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificato per 15/20 giorni. Affinamento sulle fecce fini per tre mesi.
AFFINAMENTO	In bottiglia per un mese
ALCOL	12,5%
NOTE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso e persistente, ricco di note floreali e agrumate. Sapore sapido e fresco, dotato di una elegante struttura.
FORMATI	375 ml - 750 ml



TORRE A CENAIA

ANTICA TENUTA PITTI

Tenuta Agricola Torre a Cenaia - via delle Colline, 55 - Cenaia, Crespina Lorenzana (Pi)  
Tel. +39 050.643739 Fax +39 050.644077  
info@torreacenaia.it - www.torreacenaia.it - www.pittiwine.it