



TORRE A CENAIA  
ANTICA TENUTA **PITTI**

CON IL MIELE PRODOTTO NELLA  
TENUTA TORRE A CENAIA

WITH HONEY PRODUCED IN  
THE TORRE A CENAIA ESTATE



# PRIMA NOTTE FERMENTATO DI MIELE

IL FERMENTATO DI MIELE, O IDROMELE, È LA PIÙ ANTICA BEVANDA ALCOLICA MAI PRODOTTA. NASCE DAL DELIZIOSO MIELE PRODOTTO DA LA CORTE DELLE REGINE, CON L'AIUTO DALLE SAPIENTI MANI DEL NOSTRO ENOLOGO.



## ORIGINE

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

## NOTE DEGUSTATIVE

Colore dorato con brillanti riflessi ambra. Profumo intenso di miele millefiori, cenni di propoli, polline e resina di pino. Sapore, dolce in equilibrio con l'acidità, morbido, vellutato, gradevolmente amaricante. Aroma di bocca, in armonia con il profumo. Vellutato al palato restituisce in bocca l'essenza del miele.

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per accompagnarvi tra dopopasti e meditazione.

## ALCOOL

12,5 % vol

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

## FORMATO

500 ml