



TORRE A CENAIA
ANTICA TENUTA PITTI



OCTO

TOSCANA IGP

DEDICATO A UNA STRAORDINARIA SCOPERTA NEI SOTTERRANEI DELLA TENUTA, OCTO È FRUTTO DELL'UVAGGIO DI DUE VITIGNI INTERNAZIONALI CHE A TORRE A CENAIA SI ESPRIMONO AL MEGLIO.

DENOMINAZIONE
Rosso Toscana I.G.P.

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

VITIGNO
Cabernet Sauvignon, Syrah.

VIGNETO
Podere del Bosco.

TERRENO
Medio impasto argilloso.

EPOCA DI VENDEMMIA
Syrah: prima decade di settembre; Cabernet Sauvignon seconda decade di ottobre.

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

AFFINAMENTO
Parte in vasche di cemento vetrificato, parte in tonneau di rovere di Allier media tostatura per 12 mesi o più, a seconda delle annate.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
12 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore rosso rubino con riflessi corallo e sfumature violacee. Profumo intenso e persistente, complesso, caratterizzato da sentori fruttati, in particolare mora e mirtillo, note speziate ed erbe aromatiche. Sapore ben strutturato, elegante, morbido all'attacco, progressione articolata e finale lungo, tessitura tannica setosa e spessa, aroma di bocca speziato-fruttato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Arrosti, grigliate, cacciagione, funghi e formaggi stagionati.

ALCOOL
14,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20 °C

FORMATI
750 ml


CONTE
ROBERT PITTI
dal 1463