



TORRE A CENAIA  
ANTICA TENUTA **PITTI**



# CENAIA VERMENTINO

TOSCANA IGP  
BIOLOGICO

NEL CUORE DELLA TENUTA TORRE A CENAIA, SULLE SPONDE DI UN LAGO ESPOSTO AL VENTO DI MARE, IL VIGNETO DEL CASONE FRUTTIFICA DA PIÙ DI TRENT'ANNI.



**DENOMINAZIONE**  
Vermentino Toscana I.G.P.

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

**VITIGNO**  
Vermentino 100%.

**VIGNETO**  
Casone, costituito da piante madri.

**TERRENO**  
Medio impasto argilloso.

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Prima o seconda decade di settembre.

**VINIFICAZIONE**  
Diraspatura soffice, macerazione prefermentativa a freddo in vasche di acciaio e fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificato per 15-20 giorni.

**AFFINAMENTO**  
In vasche di cemento vetrificato per 4 mesi.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**  
Un mese.

**NOTE DEGUSTATIVE**  
Colore giallo paglierino brillante, con leggeri riflessi verdognoli. Profumo molto intenso e persistente con note fruttate e floreali marcate, fine ed elegante. Sapore fresco, sapido, vellutato, avvolgente, dotato di buona struttura, morbido ed equilibrato.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**  
Si accompagna perfettamente con piatti di pesce, carni bianche, salumi, formaggi, funghi e tartufo.

**ALCOOL**  
13% vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8-10 °C

**FORMATI**  
750 ml

  
CONTE  
**ROBERT PITTI**  
dal 1463