



TORRE A CENAIA
ANTICA TENUTA **PITTI**



PITTI ROSATO

TOSCANA IGP
BIOLOGICO

UNA RIGOROSA SCELTA DELLE UVE SANGIOVESE E UNA VINIFICAZIONE IN BIANCO CONFERISCONO A QUESTO VINO UN COLORE ROSA TENUE E UN SAPORE ARMONICO E VIVACE, CON SENTORI DI FRUTTI ROSSI E PETALI DI ROSA.



**CONTE
ROBERT PITTI**
dal 1463

DENOMINAZIONE
Rosato Toscana I.G.P.

ORIGINE

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

VITIGNO
Sangiovese 100%

VIGNETO
Podere del Bosco.

TERRENO
Medio impasto argilloso.

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve diraspate, fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificato per 15-20 giorni.

AFFINAMENTO

In vasche di cemento vetrificato sulle fecce fini per 3 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Un mese.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosa tenue con sfumature violacee. Profumo delicato con sentori di frutti rossi e petali di rosa. Sapore armonico e vivace.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna perfettamente con piatti di pesce, carni bianche, minestre e sformati di verdure.

ALCOOL
13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10 °C

FORMATI
750 ml