



TORRE A CENAIA  
ANTICA TENUTA PITTI



# PER NON DORMIRE

TOSCANA IGP

DA UN UVAGGIO SCELTO DI MERLOT E SYRAH NASCE QUESTO PRESTIGIOSO ROSSO AFFINATO IN ROVERE ALLIER, OMAGGIO ALL'AUDACIA, MEMENTO A COGLIERE L'ATTIMO SEMPRE.

DENOMINAZIONE  
Rosso Toscana I.G.P.

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

VITIGNO  
Syrah, Merlot.

VIGNETO  
Podere Salimbeni e Podere del Bosco.

TERRENO  
Medio impasto argilloso.

EPOCA DI VENDEMMIA  
Merlot prima decade di Settembre, Syrah seconda decade di settembre.

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

AFFINAMENTO  
In tonneaux di rovere di Allier media tostatura per 12 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA  
12 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE  
Rosso rubino molto intenso, profondo, riflessi violacei. Profumo avvolgente con note speziate e di mirtillo. Sapore vellutato, ben strutturato, consistente, ricco di tannini morbidi e setosi, che lasciano il palato complesso, con finale molto lungo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Si abbina bene ad arrosti, grigliate, caccia-gione, funghi e formaggi stagionati. È il compagno ideale per convivi importanti, nei quali si distingue per prestigio ed eleganza.

ALCOOL  
14,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
18 – 20°C

FORMATI  
750 ml