

2019

# CENAJA VERMENTINO

## TOSCANA IGP

### BIOLOGICO



Distesa ai piedi delle colline pisane e dominata dalla millenaria Casa Turruta, la Tenuta Torre a Cenaia è da secoli il punto di riferimento della produzione vitivinicola di questo fertile territorio, che costituisce uno degli ambienti pedoclimatici più vocativi della Toscana occidentale. Antica proprietà della casata fiorentina dei Pitti, ne raccoglie l'eredità tramandandone ai posteri la fierezza e la nobile storia, incarnate oggi in vini dal carattere unico, profondamente toscano.

Nel cuore della Tenuta Torre a Cenaia, sulle sponde di un lago esposto al vento di mare, il vitigno del "Casone" fruttifica rigoglioso da più di trent'anni. Qui, grazie a un'accuratissima selezione delle uve e a una raccolta eseguita rigorosamente a mano, prende vita il CENAJA VERMENTINO. Nell'incontro tra la terra e il mare in un terroir altamente vocativo, sotto la sapiente guida di una grande firma del vino italiano, nasce questo cru dalle caratteristiche sorprendenti.

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

**ORIGINE:** Torre a Cenaia Antica Tenuta Pitti, oggi proprietà delle famiglie Terzi Coppini; Toscana

**VITIGNO:** Vermentino 100%

**VIGNETO:** Vigneto cru "Casone" Esposizione sud-ovest, ovest; controspalliera guyot.

**TERRENO:** Medio impasto argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Prima 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 sulle fecce fini per 3 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:** 10-12 °C

**FORMATI:** 750 ml