



DOLCE PECCATO

TOSCANA IGP

VINO PASSITO

Distesa ai piedi delle colline pisane e dominata dalla millenaria Casa Turrita, 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.

Da selezionate uve Trebbiano e Sauvignon Blanc appassite sui graticci per circa due mesi, nasce questo vino dalle caratteristiche uniche. La pigiatura delle uve a dicembre e la fermentazione in barrique di rovere di Allier lo rendono un ottimo vino da meditazione, estremamente versatile.

DENOMINAZIONE: Bianco Toscana I.G.P.

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

VITIGNO: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah

VIGNETO: Esposizione est-ovest; contropalliera guyot

TERRENO: Medio impasto argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA: Sauvignon Blanc prima decade di settembre, Trebbiano ultima decade di settembre

VINIFICAZIONE: Raccolta delle uve surmature e appassimento naturale sui graticci, diraspatura, pigiatura, fermentazione in barrique di rovere di Allier

AFFINAMENTO: In barrique di rovere di Allier per 12 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

NOTE DEGUSTATIVE: Colore ambrato, profumo complesso ricco di note di miele e di mandorle, con evidenti sentori di uva passa. Sapore avvolgente, morbido, vellutato, dotato di una notevole persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ideale da essere sorseggiato dopo i pasti e capace di esprimersi al meglio con dolci e frutta secca, formaggi morbidi ed erborinati.

ALCOOL: 13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

FORMATI: 375 ml