CONTE
ROBERT PITTI
dal 1463

PITTI BRUT

METODO CHARMAT

Distesa ai piedi delle colline pisano e dominata dalla millenaria Casa Turrita, la Tenuta Torre a Cenaia è da secoldi 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.

Una rigorosa scelta delle uve e una vinificazione in purezza conferiscono a questo Spumante Brut, ottenuto con il metodo Charmat, un colore paglierino tenue con riflessi verdognoli e un sapore fresco e delicato. Il perlage fine e persistente contribuisce a donare al Pitti Brut una raffinata eleganza.

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

VITIGNO: Chardonnay 100%

VIGNETO: Esposizione est-ovest; controspalliera guyot

TERRENO: Medio impasto argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di agosto

VINIFICAZIONE: Raccolta precoce delle uve, diraspatura soffice, pressatura, defecazione statica a freddo, rifermentazione in autoclave.

AFFINAMENTO: 3 mesi sui lieviti di fermentazione

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Un mese

NOTE DEGUSTATIVE: Colore paglierino tenue con riflessi verdognoli. Perlage fine e mediamente persistente con odore fragrante, sentori floreali di acacia e note agrumate. Sapore fresco, raffinato, che lascia un palato pulito e delicato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente con piatti di pesce, carni bianche, primi piatti a base di verdure.

ALCOOL: 12% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6 °C

FORMATI: 750 ml

TORRE A CENAIA
ANTICA TENUTA PITTI

CONTATTI:
TORRE A CENAIA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.
Via delle colline 55 - crespina lorenzana (pi)
Tel. + 39 050.643739 - Fax + 39 050.644077
info@torreacenaia.it - www.torreacenaia.it - www.pittiwine.it