

2019



PITTI ROSATO

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.

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.

DENOMINAZIONE: Rosato Toscana I.G.P.

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

VITIGNO: Sangiovese 100%

VIGNETO: Esposizione est-ovest; controspalliera guyot

TERRENO: Medio impasto argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di settembre, prima decade di ottobre

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 sfornati di verdure.

ALCOOL: 13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

FORMATI: 375 ml, 750 ml