

2018



PITTI SANGIOVESE

TOSCANA I.G.P.

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 e una vinificazione in purezza conferiscono a questo Sangiovese un colore rosso rubino e un sapore armonico e vellutato, con una tannicità elegante.

DENOMINAZIONE: Sangiovese 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: Prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE: Diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificato per 15-20 giorni.

AFFINAMENTO: In vasche di cemento vetrificato per 3 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 9 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE: Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso con sentori evidenti di frutti rossi. Sapore fresco e armonico, morbido e di buona struttura tannica.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente con arrostiti, grigliate, carni rosse, cacciagioni, zuppe di pesce e formaggi di media stagionatura.

ALCOOL: 13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C

FORMATI: 375 ml, 750 ml