

2019



# PITTI VERMENTINO

## 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.

Da un'accurata vendemmia di Vermentino nasce questo vino dal profumo penetrante e ricco di note minerali, floreali e agrumate, dal sapore fresco, sapido con buona struttura.

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

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

**VITIGNO:** Vermentino 100%

**VIGNETO:** Esposizione est-ovest; contropalliera guyot

**TERRENO:** Medio impasto argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Prima decade di settembre

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura, macerazione prefermentativa a freddo in vasche di acciaio, 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 con riflessi verdognoli. Profumo intenso e persistente, ricco di note floreali. Sapore sapido e fresco, dotato di una elegante struttura.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Ottimo come aperitivo, si adatta particolarmente a piatti di pesce, crostacei, primi piatti a base di verdure.

**ALCOOL:** 12,5% vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 °C

**FORMATI:** 375 ml, 750 ml