



TORRE A CENAIA
ANTICA TENUTA PITTI

CENAIA SANGIOVESE

TOSCANA IGP
BIOLOGICO



IL VITIGNO DEL PODERE SALIMBENI FRUTTIFICA RIGOGLIOSO DA PIÙ DI TRENT'ANN. CON UN'ACCURATISSIMA SELEZIONE DELLE UVE, PRENDE VITA IL CENAIA SANGIOVESE.

DENOMINAZIONE
Sangiovese Toscana I.G.P.

ORIGINE
Torre a Cenaia Antica Tenuta Pitti, oggi proprietà della famiglia Coppini; Toscana.

VITIGNO
Sangiovese 100%.

VIGNETO
Podere Salimbeni

TERRENO
Medio impasto argilloso .

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di ottobre.

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

AFFINAMENTO
3 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
3 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore rosso rubino carico con sfumature corallo, profumo di buona complessità, caratterizzato da sentori speziati e vanigliati, accompagnati da frutti rossi maturi. Sapore armonico, piacevole e di buona struttura, ottima progressione gustativa e tessitura tannica vellutata.

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

ALCOOL
13,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20°C

FORMATI
750 ml




CONTE
ROBERT PITTI
dal 1463