



TORRE A CENAIA
ANTICA TENUTA PITTÌ



CONTESSA PAULINE

TOSCANA IGP
BIOLOGICO

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

DA UNO DEI VIGNETI DI VERMENTINO PIÙ ANTICHI DELLA NOSTRA TENUTA, VIENE ALLA LUCE CONTESSA PAULINE, PRODOTTO IN QUANTITÀ LIMITATA, RICCO DI SAPORI E PROFUMI PERSISTENTI.

DENOMINAZIONE
Bianco Toscana I.G.P.

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

VITIGNO
Vermentino 100%

VIGNETO
Casone, costituito da piante madri.

TERRENO
Limo-sabbioso.

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

VINIFICAZIONE
Diraspa - pigiatura soffice, macerazione delle uve a 3 °C per 10 giorni all'interno di vasche di cemento termocondizionate. Svinatura e leggera pressatura. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificato per 15 giorni con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO
4 mesi sulle fecce totali.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
2 mesi

NOTE DEGUSTATIVE
Colore paglierino carico. Profumo intenso e persistente, fruttato con sentori di albicocca e pesca, accompagnati da cenni di timo e salvia. Sapore di buona struttura, sapido, fresco e consistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Si accompagna perfettamente con piatti di pesce, anche crudo, carni bianche, salumi, formaggi, funghi e tartufo.

ALCOOL
13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10°C

FORMATI
750 mL