TORRACCIA DI PRESURA

TORRACCIA DI PRESURA
GRAN SELEZIONE

Chianti Classico DOCG

E' prodotto con le uve sangiovese di vari cloni selezionati presenti nella vigna che circonda il centro aziendale. Vino di grande personalità, rappresenta al meglio le caratteristiche dei vigneti di Torraccia di Presura nei quali la struttura dei terreni marno argillosi, l'esposizione ottimale che garantisce perfette maturazioni anche nella annate più critiche, l'immediata vicinanza di pinete e sottobosco di macchia mediterranea (mirto, alloro, corbezzolo, cisto, ginepro, lentisco) con i caratteristici avvolgenti profumi ed il particolare microclima che caratterizza questa parte del Chianti Classico nella valle del fiume Ema, si combinano in un armonico connubio di potenza ed eleganza.

Classificazione: vino rosso a Denominazione di Origine Controllata e Garantita Chianti Classico
Uvaggio: Sangiovese in purezza
Vinificazione: nei vigneti di Torraccia il Sangiovese raggiunge di norma la sua perfetta maturazione durante la seconda o la terza decade di settembre. Dopo la raccolta, le uve Sangiovese sono fatte fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, a 28-30°C. Il contatto con le bucce continua per circa 20-25 giorni a seconda dell'annata.
Caratteristiche: colore rosso rubino intenso, profumo elegante di ciliegia e mora matura con note di speziato, sottobosco e vaniglia, sapore pieno, grande struttura e armonia, equilibrato, molto intenso e molto persistente. Conserva le proprie caratteristiche migliori per 15-22 anni.
Alcool: 14%-14,5%
Temperatura di servizio: 20°C
Abbinamenti: carni rosse, arrosti, brasati, umidi, selvaggina, formaggi stagionati ed erborinati e in genere piatti ricchi di sapore e di sostanza. Anche vino da meditazione.

TORRACCIA DI PRESURA Società Agricola S.r.l
Via della Montagnola n. 130 - 50027 Greve in Chianti (FI)
Phone: +39 055 8588656 | +39 055 490563 Fax: +39 055 490563