TORRACCIA DI PRESURA

IL TAROCCO

Chianti Classico DOCG

Nel 1992, dopo la fortunata esperienza del Tarocco Riserva, nacque l'esigenza di creare un Chianti Classico di annata che racchiudesse in sé la tradizione del territorio unendo alla freschezza del Sangiovese il vitigno autoctono Canaiolo Nero, ma allo stesso tempo con un grande potenziale di espressione ed evoluzione nell'arco degli anni, da affiancare al Tarocco Riserva.
Nacque così il Chianti Classico Il Tarocco.
L'ispirazione per il nome e per l'etichetta è legata come per la Riserva ai Tarocchi, le antiche carte da gioco usate per la divinazione del futuro e della fortuna.

Classificazione: vino rosso a Denominazione di Origine Controllata e Garantita Chianti Classico.
Uvaggio: Sangiovese con una piccola percentuale di Canaiolo Nero toscano. Viene prodotto dal 1992.
Vinificazione: nei vigneti di Torraccia il Sangiovese raggiunge di norma la sua perfetta maturazione durante la seconda o la terza decade di settembre, il Canaiolo più o meno nello stesso periodo. Dopo la raccolta, le uve di Sangiovese e Canaiolo sono fatte fermentare insieme in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, a 28-30°C. Il contatto con le bucce continua per circa 15-18 giorni a seconda dell'annata.
Caratteristiche: colore rosso rubino intenso. Profumo elegante di un bel frutto rosso maturo con note floreali di mammola e giaggiolo. Sapore vivo, equilibrato, pieno, intenso e persistente. Conserva le proprie caratteristiche migliori per 10-12 anni.
Alcool: 13%
Temperatura di servizio: 18° C.
Abbinamenti: pastasciutte saporite, carni bianche e rosse, spezzatino, umidi, formaggi stagionati e piatti ricchi di sapore e di sostanza, anche di cucina internazionale.

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