TORRACCIA DI PRESURA

VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE TORRACCIA DI PRESURA

Vin Santo del Chianti Classico DOC

L'attenzione e il rispetto nei confronti della tradizione del territorio hanno reso irrinunciabile per Torraccia di Presura la scelta di produrre il proprio Vin Santo, tipico vino passito della Toscana che vanta origini molto antiche e richiede una tecnica meticolosa e tempi lunghissimi di preparazione. Prodotto in quantità molto limitata, costituisce un buon abbinamento per la pasticceria tradizionale toscana, restando comunque un felice accompagnamento in tutte le occasioni da ricordare, sia come aperitivo che come fine pasto.

Classificazione: Vin Santo del Chianti Classico a Denominazione di Origine Controllata Occhio di Pernice.

Uvaggio: Sangiovese in purezza. Prodotto solo in particolari annate.

Vinificazione: i migliori grappoli vengono selezionati e lasciati appassire su stuoie e graticci fino a dicembre quando vengono spremuti con soffice torchiatura. Il succo viene messo a maturare in piccole botti (caratelli) di castagno per 4-6 anni per poi affinare in bottiglia.

Caratteristiche: colore ambrato con sfumature rosa cerasuolo, cristallino; profumo etereo, intenso e persistente di frutta secca e miele; sapore dolce, armonico, vellutato, avvolgente, molto persistente. Conserva le proprie caratteristiche migliori per lunghissimo tempo, 15-25 anni dopo l'imbottigliamento.

Alcool: 16,5% -17%

Temperatura di servizio: da 8° a 20° a seconda dell'uso.

Abbinamenti: patè di fegato, formaggi piccanti e molto stagionati e tradizionalmente vino da fine pasto che accompagna pasticceria secca, crostate e i tipici "cantuccini" con le mandorle. Ottimo come aperitivo servito freddo a 8° C., può essere gustato anche come 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