



# TORRACCIA DI PRESURA

## IL ROGGIO

**Classificazione:** vino rosso a Indicazione Geografica Tipica Toscano.

**Uvaggio:** dall'annata 2000 è prodotto con uve Sangiovese (80%) con l'aggiunta di vitigni complementari rossi; viene imbottigliato dal 1995.

**Vinificazione:** fermentazione primaria a contatto con le bucce in vasche di acciaio inox a temperatura mantenuta tra 25° e 28° C. per circa 15-18 giorni.

**Caratteristiche:** colore rosso rubino con riflessi porpora, profumo fruttato di frutta fresca rossa matura (ciliegia marasca, lampone ecc.) con piacevoli toni di vinosità; è un vino fresco, brioso, vivace, fine, con buona corposità; già equilibrato e pronto al consumo dopo 1 - 2 anni dalla vendemmia, esprime le sue migliori caratteristiche nei primi 5-6 anni.

**Alcool:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 18° C.

**Abbinamenti:** formaggi freschi e parzialmente stagionati, carni bianche e rosse, baccalà, bruciate, fettunta, legumi, risotti.

