



# TORRACCIA DI PRESURA

## IL TAROCCO



**Classificazione:** vino rosso a Denominazione di Origine Controllata e Garantita Chianti Classico.

**Uvaggio:** Sangiovese (90%) e Canaiolo nero toscano (10%); viene prodotto dal 1992.

**Vinificazione:** fermentazione primaria a contatto con le bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 18-20 giorni con almeno 2 rimontaggi giornalieri manuali. Maturazione in piccole botti di rovere francese per circa un anno e successivo affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

**Caratteristiche:** colore rosso rubino intenso. Profumo elegante di bel frutto rosso maturo con note floreali e 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

## PREMI E RICONOSCIMENTI

### Annata 2008

- Medaglia d'argento Concours Mondial de Bruxelles 2011

### Annata 2007

- Diploma Wein.Pur 2010

### Annata 2005

- Medaglia di bronzo Decanter World Wine Awards 2007

### Annata 2004

- Diploma di Merito Selezione dei Vini di Toscana 2006
- Recommended by Decanter - Decanter Award 2005

### Annata 2003

- Medaglia d'argento Decanter World Wine Awards 2005

### Annata 2002

- Diploma di Menzione Speciale Selezione dei Vini di Toscana 2004
- Diploma Merano International Wine Festival 2004

### Annata 2000

- Diploma di Gran Menzione Concorso Enologico Internazionale 36° Vinitaly 2002

### Annata 1999

- Medaglia d'argento Concours Mondial de Bruxelles 2002 - DOCG rossi
- Guida al vino quotidiano Slow Food: vino dall'ottimo rapporto qualità/prezzo

