



TORRACCIA DI PRESURA



DUMETO

IGT Toscana Rosso

Nel 2010 nacque l'idea di produrre un vino per un gusto giovane, moderno che fosse comunque espressione del territorio chiantigiano.

In questo prodotto si combinano la nostra esperienza tecnica e i doni che ci fa questa terra unica.

Il vigneto era stato piantato nel 2001, in un terreno dove i vecchi contadini del luogo raccontavano che un tempo si coltivava l'uva da cui veniva il miglior vino di tutta la zona. Quando acquistammo quel terreno, era in stato di abbandono e coperto da rovi: questo ci ispirò il nome del nostro nuovo vino: Dumeto, dal latino dumetum, che indica appunto un terreno ricoperto di rovi, un pruneto.

Classificazione: vino a Indicazione Geografica Tipica Toscana Rosso.

Vinificazione: Le uve sono vinificate in vasche di acciaio inox. La fermentazione dura circa 18 giorni alla temperatura di 25°-28° C, questo consente un'estrazione graduale delle sostanze polifenoliche.

Caratteristiche: colore rosso rubino molto carico con note violacee. Profumo di uno splendido frutto rosso, more, amarene, con note floreali di violetta e giaggiolo. Ben strutturato, ha sapore pieno ed equilibrato e una buona persistenza. Conserva le proprie migliori caratteristiche per 8-10 anni.

Alcool: 14 - 14,5%

Temperatura di servizio: 18° C.

Abbinamenti: carni bianche e rosse, primi piatti saporiti, formaggi di media stagionatura, carni e verdure cotte alla griglia, ma anche vino da bicchiere in aperitivi o light dinner.



TORRACCIA DI PRESURA

PREMI

Vintage 2012

- Gold Medal AWC Vienna International Wine Challenge 2017

Vintage 2011

- Gold Prize Sakura Japan Women's Wine Awards 2016
- Silver Medal AWC Vienna International Wine Challenge 2015

Vintage 2010

- Silver Medal AWC Vienna International Wine Challenge 2012