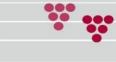
TORRACCIA DI PRESURA





TORRACCIA DI PRESURA GRAN SELEZIONE

Chianti Classico DOCG

Vino di grande personalità, rappresenta al meglio le caratteristiche dei vigneti di Torraccia di Presura nei quali la struttura dei terreni marno argillosi, l'esposizione ottimale che garantisce perfette maturazioni anche nella annate più critiche, l'immediata vicinanza di pinete e sottobosco di macchia mediterranea (mirto, alloro, corbezzolo, cisto, ginepro, lentisco) con i caratteristici avvolgenti profumi ed il particolare microclima che caratterizza questa parte del Chianti Classico nella valle del fiume Ema, si combinano in un armonico connubio di potenza ed eleganza.

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

Vinificazione: nei vigneti di Torraccia il Sangiovese raggiunge di norma la sua perfetta maturazione durante la seconda o la terza decade di settembre. Dopo la raccolta, le uve sono fatte fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, a 28-30°C. Il contatto con le bucce continua per circa 20-25 giorni a seconda dell'annata.

Caratteristiche: colore rosso rubino intenso, profumo elegante di ciliegia e mora matura con note di speziato, sottobosco e vaniglia, sapore pieno, grande struttura e armonia, equilibrato, molto intenso e molto persistente. Conserva le proprie caratteristiche migliori per 15-22 anni.

Alcool: 14%-14,5%

Temperatura di servizio: 20°C

Abbinamenti: carni rosse, arrosti, brasati, umidi, selvaggina, formaggi stagionati ed erborinati e in genere piatti ricchi di sapore e di sostanza. Anche vino da meditazione.





Vintage 2013

• Gold Medal Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco 2019

Vintage 2012

- Berlin Gold prize Berliner Wine Trophy 2018
- Asia Silver Prize Asia Wine Trophy 2018

Vintage 2010

- Diamond Trophy Sakura Japan Women's Wine Awards 2018
- Double Gold Medal Sakura Japan Women's Wine Awards 2018
- Silver Medal AWC Vienna International Wine Challenge 2017