

TORRACCIA DI PRESURA



LENEO

Chianti DOCG

L'ispirazione per il nome di questo vino proviene dalla mitologia greca, in quanto Lenèo è uno degli epiteti tradizionalmente attribuiti a Dioniso (Bacco), dio del vino, dell'ebbrezza e della liberazione dei sensi.

Prodotto dal 2010, è un vino vivace, espressione tradizionale e tuttavia sempre attuale del Chianti.

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e garantita Chianti.

Vinificazione: la vinificazione primaria a contatto con le bucce avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 15 giorni. La vinificazione è condotta per enfatizzare la nota fresca e profumata del Sangiovese giovane.

Caratteristiche: colore rosso rubino. Profumo di frutta rossa con note floreali, fresco, brioso, equilibrato. Conserva le proprie caratteristiche migliori per 5-6 anni.

Alcool: 12,5-13%.

Temperatura di servizio: 18° C.

Abbinamenti: pastasciutte saporite, carni bianche e rosse, carni e verdure cotte alla griglia, formaggi stagionati, piatti di cucina internazionale.



TORRACCIA DI PRESURA

PREMI

Vintage 2015

- Seal of Approval AWC Vienna International Wine Challenge 2017

Vintage 2013

- Silver Medal AWC Vienna International Wine Challenge 2015