



TORRACCIA DI PRESURA



RUGGIOLO

IGT Toscana Rosso

L'idea di un prodotto fresco e semplice da bere nasce fin dai primi anni dell'attività di Torraccia di Presura, proprio per dare la possibilità ad un pubblico più ampio di conoscere e apprezzare la bontà del vino toscano, anche nella sua espressione più accessibile e quotidiana.

Classificazione: vino a Indicazione Geografica Tipica Toscana Rosso.

Vinificazione: la fermentazione primaria a contatto con le bucce avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 14 giorni. Le basse temperature di fermentazione creano un vino fruttato e floreale. Vino dell'annata, esprime al meglio il proprio potenziale gusto-olfattivo durante i primi anni di vita, ma sostiene anche vari anni di invecchiamento.

Caratteristiche: colore rosso rubino con riflessi porpora, profumo fruttato di frutta fresca rossa matura (ciliegia marasca, lampone, ribes) con piacevoli toni di vinosità; è un vino fresco, brioso, vivace, fine. Conserva le proprie caratteristiche migliori per 4-5 anni.

Alcool: 12,5 - 13%

Temperatura di servizio: 18° C.

Abbinamenti: formaggi freschi e parzialmente stagionati, carni bianche e rosse, baccalà, caldarroste, fettunta, zuppe, legumi, risotti e tortini di verdura.