



TORRACCIA DI PRESURA



SEFIRO

Chianti DOCG

Il nome *Sefiro* nacque per assonanza con quello dell'epico vento che soffia da ponente, Zefiro, citato anche da Omero nell'Iliade. Brezza fresca e primaverile, bene si addice allo stile di questo vino, prodotto da Torraccia di Presura nei vigneti coltivati nei colli fiorentini del Chianti dal 2002. Brioso e leggero, è l'espressione più tradizionale del Chianti toscano.

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

Uvaggio: Sangiovese con una piccola parte complementari rossi. Viene prodotto dal 2002.

Vinificazione: la fermentazione primaria a contatto con le bucce avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 14-18 giorni. La vinificazione è condotta per enfatizzare la nota fresca e profumata del Sangiovese giovane.

Caratteristiche: colore rosso rubino vivace. Profumo di frutta rossa con note floreali di giaggiolo e sapore vivo, fresco, brioso, equilibrato, molto tipico. 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 grigliate, formaggi stagionati.