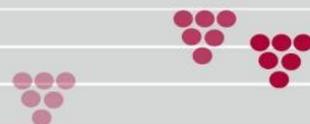


TORRACCIA DI PRESURA



SOLITARIO

IGT Toscana Bianco

Unico vino bianco fermo tra i prodotti di Torraccia di Presura, il Solitario nasce nel 1994. È un vino che esprime la freschezza, la sapidità e la ricchezza del terroir toscano. Se la Toscana è nota soprattutto per i suoi grandi rossi tradizionali, si può affermare che in una terra così vocata anche le varietà bianche trovano la condizione ideale per esprimere l'alta qualità e la tipicità.

Classificazione: vino a Indicazione Geografica Tipica Toscana Bianco.

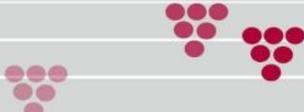
Vinificazione: in assenza di macerazione con fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (18° C.) per un periodo di 15-20 giorni in vasche di acciaio inox.

Caratteristiche: colore giallo chiaro tendente al paglierino col tempo, intenso profumo floreale di fiori bianchi e gialli freschi con note di fruttato, vino fresco, vivo, elegante equilibrato e fine. Si conserva per alcuni anni.

Alcool: 12-13,5% a seconda dell'annata.

Temperatura di servizio: 8°-10° C.

Abbinamenti: tutti i tipi di pesce, crostacei, antipasti, carni bianche, asparagi alla Bismarck, risotti di pesce e di verdure, formaggi non stagionati.



TORRACCIA DI PRESURA

PREMI

Vintage 2014

- Seal of Approval AWC Vienna International Wine Challenge 2015