

## TORRACCIA DI PRESURA

337,96\$

\* Prix de détail suggéré

### Gran Selezione Chianti Classico 2012

\$	Frais de service	49,71\$
	Code produit	15059742
\$	Prix licencié	288.31\$
	Conditionnement	1x3000ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
📍	Région	Toscane
📁	Appellation	Chianti Classico
🌟	Qualité	Gran Selezione
🍇	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
📊	Taux de sucre	2,6
🔑	Fermeture	Liège
🕒	Durée de vieillissement	Il conserve ses meilleures caractéristiques pendant 15-22 ans

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Torraccia di Presura est située dans une belle partie de la région du Chianti Classico où les vignobles alternent avec les oliveraies et les bois de pins domestiques et maritimes, surplombant la rivière Ema, à environ 15 km au sud de Florence. Depuis 1986, année de l'achat du premier vignoble, le domaine s'est agrandi au fil des ans jusqu'à atteindre les 75 hectares actuels, dont environ 35 sont des vignobles et 16 des oliveraies.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge rubis profond, arôme élégant de cerise et de mûre mûre avec des notes épicées, de sous-bois et de vanille, saveur pleine, grande structure et harmonie, équilibré, très intense et très persistant.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Berlin Gold Prize – Berliner Wine Trophy 2018  
Asia Silver Prize – Asia Wine Trophy 2018

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Dans les vignobles de Torraccia, le Sangiovese atteint normalement sa parfaite maturité au cours de la

Sélections Oeno  
4 Place du Commerce, Suite 550  
Verdun, QC H3E 1J4  
(514) 769-1990

SELECTIONS  
**õENõ**

deuxième ou de la troisième décade de septembre. Après la récolte, les raisins sont fermentés en cuves inox à température contrôlée à 28-30°C. Le contact avec les peaux se poursuit pendant 20-25 jours selon les millésimes.

