

TORRACCIA DI PRESURA

32,75\$

* Prix de détail suggéré

Il Tarocco Chianti Classico Riserva 2018

	Code produit	13749264
	Prix licencié	28.48\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Chianti Classico
	Qualité	Classico riserva
	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt à boire et conserve ses meilleures caractéristiques pendant 15 à 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

Le vin est d'une couleur rouge rubis intense avec un parfum élégant de beaux fruits rouges mûrs et des notes d'épices et de vanille. Il est plein, bien structuré, harmonisé et merveilleusement équilibré avec une saveur intense et longue en finale. Il conserve ses meilleures caractéristiques pendant 15 à 22 ans.

Il s'harmonise bien avec des brochettes ou côtelettes d'agneau, magret de canard, et viandes rouges rôties ou braisées.

NOTES SUR LE PRODUIT

James Suckling : 91 points

ÉLABORATION DU PRODUIT

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

SELECTIONS
ôENô

Dans les vignobles de Torraccia, le Sangiovese atteint normalement sa parfaite maturité au cours de la deuxième ou troisième décennie de septembre. Après la récolte, les raisins sont fermentés dans des cuves en acier inoxydable à des températures contrôlées. température à 28-30 °C. Le contact avec les peaux se poursuit pendant environ 20 à 22 jours.

