

TORRACCIA DI PRESURA

44,00\$

* Prix de détail suggéré

Gran Selezione Chianti Classico 2015

	Code produit	13749310
	Prix licencié	38.10\$
	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	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
	À boire	Pret 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

De couleur rouge rubis intense, il a des arômes de cerise, de mûre et des notes épicées de sous-bois et de vanille. Il est bien équilibré avec une belle intensité et une bonne persistance.

Accompagne très bien un osso bucco de veau avec gremolata, un risotto au champignons sauvages, les viandes rouges rôties et les fromages assaisonnés et bleus.

NOTES SUR LE PRODUIT

93 pts James Suckling

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

SELECTIONS
ôENô

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après la récolte, les raisins Sangiovese sont fermentés dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée à 28-30 °C.

