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

SELECTIONS ÕENÕ

TORRACCIA DI PRESURA

Il Tarocco Chianti Classico Riserva 1.5L 2015

85,59$
* Prix de détail suggéré

Frais de service	12,59$
Code produit	14904203
Prix licencié	73.02$
Conditionnement	3x1500ml
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	Classico riserva
Cépage(s)	Sangiovese 100 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	2
Fermeture	Liège
Durée de vieillissement	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

Couleur rouge rubis intense, parfum élégant d'un beau fruit rouge mûr avec des notes épicées et vanillées, avec une saveur pleine, bien structurée et harmonisée, équilibrée, intense et longue. Il conserve ses meilleures caractéristiques pendant 15 à 22 ans.

NOTES SUR LE PRODUIT

Accords: viandes rouges, rôtis, viandes braisées, gibiers, fromages affinés et en général plats salés, consistants, également de cuisine internationale.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Dans les vignobles de Torraccia, les raisins de Sangiovese atteignent normalement leur parfaite maturité

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

au cours de la 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 environ 20-22 jours selon les millésimes.

