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

SELECTIONS ÕENÕ

TORRACCIA DI PRESURA

Il Tarocco Chianti Classico 2019

27,70$
* Prix de détail suggéré

Code produit	13749301
Prix licencié	24.07$
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
Cépage(s)	Sangiovese 90 %
Cépage(s)	Canaiolo 10 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	1,5
Fermeture	Liège
À boire	Prêt à boire

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

D'un rouge rubis vif et éclatant, il révèle des arômes élégants de fruits rouges mûrs et notes florales. La bouche est pleine, vive, équilibrée, intense et persistante.

Il s'harmonise avec les plats de pâtes, la viande blanche et rouge, la viande braisée, les fromages affinés et tous les plats savoureux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Dans les vignobles de Torraccia, le Sangiovese atteint normalement sa parfaite maturité au cours de la deuxième ou de la troisième semaine de septembre. Après la récolte, le Sangiovese et les raisins complémentaires sont fermentés ensemble dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée à 28-30° C. Le contact avec les peaux se poursuit pendant environ 15-18 jours selon le millésime.

8 027380 020024