

TORRACCIA DI PRESURA

BIBENDA

VINI D'ITALIA
GRAPPE E RISTORANTI
L'ORCHESTRA ITALIANA


2015




TORRACCIA DI PRESURA
Via della Montagnola, 130 - 50027 Greve in Chianti FI
Tel. 055 8588656 - Fax 055 489997
www.torracciadipresura.it - torracciadipresura@torracciadipresura.it

Anno di fondazione: 1986 **Proprietà:** Paolo Osti
Fa il vino: Giovanni Cappelli **Bottiglie prodotte:** 200.000
Etteri vitati di proprietà: 18 + 17 in affitto **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Lisa Bastioni
Come arrivarci: dalla A1 uscita di Firenze sud, proseguire sulla Chiantigiana verso Greve.


È da circa trent'anni che l'ingegnere e sommelier Paolo Osti si sveglia ogni mattina con il pensiero di accudire il proprio vigneto. La sua è nata come una vocazione, e si è trasformata in una missione produttiva che ha visto crescere esponenzialmente e parallelamente impegni e qualità. D'altronde non poteva essere altrimenti vista la posizione felice in cui sono ubicati i terreni aziendali, posti nel celebre terroir di Greve, il versante più a nord della celebre zona del Chianti Classico. Le vigne curatissime e ben esposte (sud-ovest), vantano un'altitudine che raggiunge i 300 metri slm, ed un suolo marno argilloso ricco di scheletro, da cui derivano campioni di indiscusso stile. A capitanare gli assaggi il Chianti Classico Il Tarocco Riserva 2011, che nonostante il calore del millesimo con notevoli problemi di surmaturazione, dimostra gran pulizia olfattiva e ottimo allungo.

CHIANTI CLASSICO IL TAROCCO RISERVA 2011 
Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 100% | Gr. 13,5% | € 23 | Bottiglie: 25.000 | Rubino tendente al granato, di pingue consistenza. In bella mostra profumi di sottobosco, visciola, grafite e viola. Al palato è concreto, con tannini vivaci e ben disciolti e ricca persistenza. Maturazione per 15 mesi in barrique di rovere francese. Petto d'anatra all'aceto balsamico.

ARCANTE 2010 
Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 34%, Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 33% | Gr. 13,5% | € 30 | Bottiglie: 7.000 | Rubino dalle nuance granato, sfumato a bordo calice. Ricordi di cenere, visciola, viola, tabacco scuro, radici e pennellate vegetali. Bocca di bell'impatto, sostenuta da tannino gustoso e appropriata freschezza. Maturato 18 mesi in barrique. Stinco di vitello al forno.

LUCCIOLAIO 2010 
Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 20% | Gr. 13,5% | € 28 | Bottiglie: 7.000 | Rubino acceso. In bella successione note di rosa, frutti selvatici, certoglio, canfora e spezie scure. Di corpo, gode di tannino maturo e buona persistenza. 18 mesi in barrique. Polenta con le spuntature.

CHIANTI CLASSICO 2012 
Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 90%, Merlot 10% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 130.000 | Rubino splendente. Gradevoli profumi di more, viola, tabacco biondo e pepe. La bocca ha corpo gentile e massa fenolica proporzionata. Maturato un anno in barrique. Costolette d'abbacchio a scottadito.

CHIANTI CLASSICO IL TAROCCO 2012 
Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 90%, Canaiolo Nero 10% | Gr. 13% | € 16 | Bottiglie: 130.000 | Rubino pieno. Sa di ciliegie, caramella al lampone, viola mammola e pepe in grani. Al sorso giusta rispondenza e tannino adeguato. Un anno in barrique. Spezzatino di cinghiale con patate novelle.