

TORRACCIA DI PRESURA



Bibenda 2013


TORRACCIA DI PRESURA


Via della Montagnola, 130 - 50027 Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 8588656 - Fax 055 8587249
www.torracciadipresura.it - torracciadipresura@torracciadipresura.it


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


Oggi questa giovane realtà può contare su una produzione importante e di rilievo, composta da etichette che rappresentano la terra di provenienza e lo stile aziendale. Lodevole il lavoro del patron Paolo Osti e della sua famiglia, che con investimenti impegnativi e un ottimo lavoro hanno portato l'azienda a raggiungere traguardi importanti. Anche se a pochissima distanza l'uno dall'altro, il gradino più alto del podio lo guadagna il vino che caratterizza maggiormente la produzione, il Chianti Classico il Tarocco Riserva 2009.


CHIANTI CLASSICO IL TAROCCO RISERVA 2009 
| Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 100% | Gr. 13,5% | € 23 | Bottiglie: 10.000 | Abbigliato da un limpido rubino, sciorina sensazioni di frutti di bosco, rosa e viola appassita, tabacco dolce, scorza d'arancia, erbe aromatiche e spunti minerali. Masticabile e morbido al gusto, tannini irti ma ordinati e fresca scia sapida. Persistente. Maturazione 15 mesi in barrique. Costolette d'abbacchio.

LUCCIOLAIO 2008 
| Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 20% | Gr. 13,5% | € 28 | Bottiglie: 10.000 | Accattivante rosso rubino, al naso conquista con toni di ribes nero, pepe, peonia, felce, spezie orientali e sottili boschivi. Vellutato nella matrice tannica, buona grassezza glicerica e fresca persistenza balsamica. Equilibrato. Maturazione 18 mesi in barrique. Pappardelle al cinghiale.

ARCANTE 2008 
| Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 34%, Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 33% | Gr. 13,5% | € 30 | Bottiglie: 10.000 | Rubino impenetrabile. L'impianto olfattivo è un mix concentrato di spezie dolci, frutta carnosa a polpa scura, macchia mediterranea, sottobosco e guizzi fumé. In bocca conferma le suggestioni avvertite all'olfatto, fresco, morbido e dal gustoso tannino. Ammalante: 18 mesi in barrique. Castrato al forno con patate.

CHIANTI CLASSICO 2010 
| Sangiovese 90%, Merlot 10% | € 18 | Intenso rubino. Profuma di visciole sotto spirito, poi-pouri, eucalipto, spezie, timo e tabacco biondo. Sorso avvolgente e d'intensa tessitura tannica. Sapido e speziato. 12 mesi in barrique. Straccetti di vitello.

CHIANTI CLASSICO IL TAROCCO 2010 
| Sangiovese 90%, Canaiolo 10% | € 16 | Rubino, apre a toni di marasca, viola appassita, cubo, chiodo, liquirizia ed erbe aromatiche. Scalpita con viva freschezza e tannicità. Lunghi gli echi fruttati. Un anno in barrique. Spezzatino.

DUMETO 2010 
| Merlot 90%, Colorino 10% | € 14 | Limpida la veste rubino intenso. Fresco di mirtillo e more di gelso, spezie scure, fiori rossi e spunti selvatici e vegetali. Schietto e gentile si mostra caldo e rotondo. Saporito. Solo acciaio. A tutto pasto.

TORRACCIA DI PRESURA Società Agricola S.r.l
Via della Montagnola n. 130 50027 - Greve in Chianti (FI)
Phone: +39 055 8588656 | +39 055 490563 Fax: +39 055 490563