

TORRACCIA DI PRESURA

BIBENDA
VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014

Ti

Italia

Associazione Italiana Sommelier

Bibenda 2014

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

Ettari vitati di proprietà: 18 + 17 in affitto Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Lisa Bastioni o
Lucia Porciani Come arrivarci: dalla A1 uscita di Firenze sud,
proseguire sulla Chiantigiana verso Greve.

Fondata nel 1986 da Paolo Osti - ingegnere per studi e sommelier per diletto -, con l'acquisto del primo piccolo vigneto, l'azienda è progredita anno dopo anno fino all'assetto odierno, che conta 35 ettari vitati e una mole produttiva di duecentomila bottiglie l'anno. I reparti enologici dotati delle più moderne tecnologie insieme a pratiche di coltura del vigneto tradizionali testimoniano l'armoniosa simbiosi tra memoria e rinnovamento, filosofia precisa dell'azienda. In cima alla graduatoria troviamo il Chianti Classico Il Tarocco Riserva 2010, un vino che diffonde schiettamente la sua anima chiantigiana. Bene in generale tutta la produzione, unico puntiglio una leggera rusticità aromatica.

CHIANTI CLASSICO IL TAROCCO RISERVA 2010

Tipologia: Rosso Docc | Uve: Sangiovese 100% | Gr. 13,5% | € 23 | Bottiglie: 10.000 | Vinificazione in acciaio, maturazione svolta in barrique di rovere francese per 12-15 mesi; altri nove in affinamento. Tascia farcita ai funghi porcini.

ARCANTE 2009

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 34%, Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 33% | Gr. 13,5% | € 30 | Bottiglie: 10.000 | Vinificazione in acciaio, maturazione svolta in barrique di rovere francese per 18 mesi; altri nove in affinamento. Spezzatino di vitello agli odori.

LUCCIOLAIO 2009

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 20% | Gr. 13,5% | € 28 | Bottiglie: 10.000 | Vinificazione in acciaio, maturazione svolta in barrique di rovere francese per 18 mesi; affinamento solitamente protratto fra i 6 e i 12 mesi. Filetto di manzo al tartufo nero.

CHIANTI CLASSICO 2011

Tipologia: Rosso Docc | Uve: Sangiovese 90%, Merlot 10% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 10.000 | Vinificazione in acciaio, maturazione svolta in barrique di rovere francese per un anno; 6 mesi in affinamento. Pappardelle ai ragù di cinghiale.

CHIANTI CLASSICO IL TAROCCO 2011

Tipologia: Rosso Docc | Uve: Sangiovese 90%, Canaiolo Nero 10% | Gr. 13% | € 16 | Bottiglie: 100.000 | Vinificazione in acciaio, maturazione svolta in barrique di rovere francese per un anno; sosta in vetro per 6 mesi. Sella di coniglio alle erbe aromatiche.

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