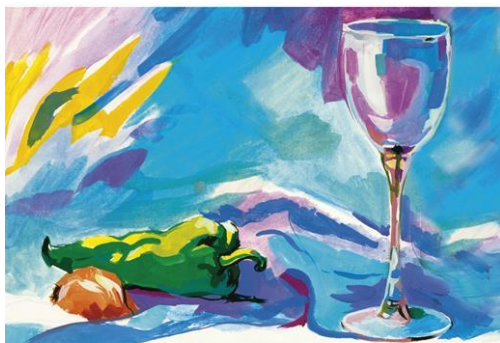


TORRACCIA DI PRESURA

v i t a e

LA GUIDA VINI

2016



Associazione Italiana Sommelier

Torraccia di Presura

Via della Montagnola, 130 - 50027 Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 8588656 Fax 055 489997 - 055 490563
torracciadipresura@torracciadipresura.it
www.torracciadipresura.it

Anno di fondazione: 1986 Proprietà: Paolo Osti
Conduzione enologica: Giovanni Cappelli Conduzione agronomica: Giovanni Cappelli
Bottiglie prodotte: 200.000 Ettari vitati: 35
Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Convenzionale

Si conferma appieno il giudizio della scorsa edizione sull'azienda, che merita interesse per qualità espressa nei vini. Oltre ai classici della territorialità grevigiana come il Chianti e la Rosso di Montagna, penalizzati in parte da annate non proprio indimenticabili, sono proposti Igt più avanguardisti, che uniscono la toscana di vitigni autoctoni, come sangiovese e colorino, all'internazionalità di merlot e cabernet. E che hanno avuto anche la fortuna di nascere in anni più azzeccati, come il 2011, che ha conferito al frutto una buona maturazione e una sicura longevità.

• LUCCIOLAIO 2011

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 20% - Alc. 13,5% - € 28 - Bt. 7.000
Scurissimo il rubino. Ciliegia matura e caffè come incipit, poi vira su sensazioni floreali e balsamiche, con decisa persistenza. In barrique francesi per 18 mesi e almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia. Capriolo in sala.

• ARCANTE 2011

Rosso Igt - Sangiovese 34%, Cabernet sauvignon 33%, Merlot 33% - Alc. 13,5% - € 30 - Bt. 7.000
Cupo e impenetrabile. I profumi iniziali di ginepro e alloro evolvono in prugna e torrefazione, con una leggera speziatura. Grande struttura gustativa e tannini vibranti. Lascia in bocca l'aroma dei chiodi di garofano. Matura per 18 mesi in rovere francese e affina 9 mesi in bottiglia. Pecorino di Pienza stagionato.

• CHIANTI CLASSICO IL TAROCCO 2013

Rosso Dorg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10% - Alc. 13% - € 16 - Bt. 130.000
Impenetrabile dal riflesso purpureo. Olfatto preciso e nitido di viola e marasca fragranti, arricchiti da una pungente cannella. Snello e saporito, di buona beva grazie all'acidità e al tannino levigato. Finale fruttato. Un anno in barrique e 6 mesi in vetro. Gnocchetti sardi alla salsiccia.

• DUMETO 2010

Rosso Igt - Merlot 90%, Colorino 10% - Alc. 14% - € 14 - Bt. 30.000
Rubino dalla fitta trama. Ricca espressione di gelatina di lampone e caramella di frutta, nitido l'eucalipto seguono note tostate, il tabacco. Suadente rotondità al palato in virtù di un ottimo equilibrio e di tannini setosi. Finale balsamico. Matura in barrique francesi. Faraona ripiena al forno.

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