

TORRACCIA DI PRESURA

v i t a e
LA GUIDA VINI

2018



Associazione Italiana Sommelier

Torraccia di Presura
Via della Montagnola, 130 - 50027 Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 8588656 Fax 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

La località La Presura nei pressi di Greve prende il nome da una pianta che in passato cresceva in queste zone, impiegata dai pastori per far cagliare il latte e produrre formaggio pecorino. Negli anni Ottanta del secolo scorso Paolo Osti si innamorò perdutamente di questo angolo di Chianti e decise di stabilirvisi, acquistando nell'arco di decenni ben settantacinque ettari, solo in parte vitati, e iniziando a costruire una cantina moderna. Recentemente, oltre alla moglie Laura, ideatrice delle etichette, ha cominciato ad affiancarlo nella conduzione dell'azienda i due figli Leonardo e Federico.

• **CHIANTI CLASSICO IL TAROCCO RISERVA 2014**
Rosso Docg - Sangiovese 100% - Alc. 13,5% - € 23 - Bt. 25.000
Veste di rubino compatto e vivace. Al naso attacca su sentori di confettura di mora, frutti di bosco, mirtillo, fiori rossi macerati, per spostarsi poi su ciliegia sotto spirito, pepe nero, ricordi balsamici e di tè verde. La bocca è in divenire, sorretta da una buona freschezza e da un tannino scalpitante, con finale duraturo prevalentemente di frutto fragrante. Fermenta in acciaio, riposa per 12 mesi in barrique e affina per 6 mesi in bottiglia. Pappardelle al ragù di papero.

• **CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2011**
Rosso Docg - Sangiovese 100% - Alc. 14% - € 44 - Bt. 3.000
Rubino compatto con riflessi di evoluzione sul bordo. Dominano l'olfatto note di frutta rossa sotto spirito, cacao, rosa, viola appassita, tabacco da sigaro, leggeri sbruffi di humus. Il tannino completamente svolto dona alla bocca un perfetto equilibrio gustativo; buona la persistenza dal finale piacevolmente fruttato. Riposa 18 mesi in barrique e affina 6 mesi in bottiglia. Pecora in umido.

• **ARCANTE 2013**
Rosso Igt - Sangiovese 34%, Cabernet sauvignon 33%, Merlot 33% - Alc. 13,5% - € 30 - Bt. 7.000
Rubino fitto. Profumi agrumati, balsamici, di frutti di bosco in confettura, accompagnati sullo sfondo da sensazioni vegetali tipiche. L'ingresso in bocca è avvolgente e succoso, i tannini ben levigati; la vena calorica accompagna tutto il percorso gustativo chiudendo su rimandi di crème de cassis. In barrique per 18 mesi, segue da 6 mesi in bottiglia. Tagliere di salumi.

• **LUCCIOLAIO 2013**
Rosso Igt - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 20% - Alc. 13,5% - € 28 - Bt. 7.000

• **CHIANTI CLASSICO 2015**
Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10% - Alc. 13% - € 18 - Bt. 20.000

• **CHIANTI CLASSICO IL TAROCCO 2015**
Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10% - Alc. 13% - € 16 - Bt. 18.000

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