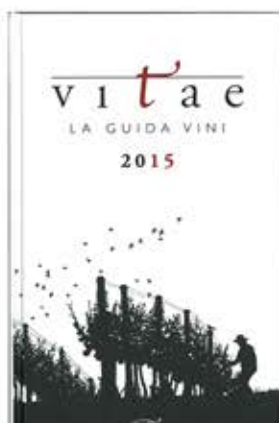


TORRACCIA DI PRESURA



DuemilaVini 2015

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 Ossi
Conduzione enologica: Giovanni Cappelli Conduzione agronomica: Giovanni Cappelli
Bottiglie prodotte: 200.000 Ectari vitati: 35
Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Convenzionale

L'azienda agricola Torraccia di Presura è stata fondata nel 1986 da Paolo Ossi, ingegnere e sommelier AIS, che acquistò la prima vigna nella zona del Chianti Classico, vicino a Firenze. Con la costruzione della nuova cantina nel 1995, la realizzazione di nuovi vigneti fra il 2000 e il 2009, l'ampliamento dei locali produttivi nel 2003, la crescita e lo sviluppo aziendali sono stati un continuo progredire fino alle attuali dimensioni di trentacinque ettari coltivati a vigneto. Oggi i vini dell'azienda sono commercializzati e apprezzati in molte parti del mondo.

· ARCANTE 2010

Rosso Igt - Sangiovese 34%, Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 33% - Alc. 13,5% - € 30 - Bc. 7.000
Rubino fitto. Intensa apertura olfattiva in veste speziata. Note di marasca, prugna secca e Cassia. Chiodi di garofano, pepe nero, cacao in polvere e note mentolate su viole appassite. Svuante al palato ben supportato dall'intreccio tra freschezza e tannini saporosi. Persistente retrogusto balsamico. 18 mesi in barrique. Cinghio alla maremmana.

· LUCCIOLAIO 2010

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 20% - Alc. 13,5% - € 28 - Bc. 7.000
Rubino impenetrabile. Confettura di ciliege nere, petali appassiti e peperoni rossi accompagnano un'elegante speziatura. Note balsamiche, cioccolato e sottobosco. Personalità e struttura caratterizzano il gusto il tannino garantisce un buon potenziale evolutivo. Chiusura con echi di visiole sotto spirito. 18 mesi in barrique. Prosciutto arrosto.

· CHIANTI CLASSICO 2012

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10% - Alc. 13% - € 18 - Bc. 20.000
Rubino cupo e intenso. Apre al naso con piccoli frutti rossi e neri, avvolti da un floreale di rose rosse appassite. Ciliege e mirtillo si fondono a note speziate e dolcemente tostate di tabacco. Integro e concentrato all'assaggio in un piacevole equilibrio di gusto. In barrique per 12 mesi. Pici al guanciale.

· CHIANTI CLASSICO IL TAROCCO 2012

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo Nero 10% - Alc. 13% - € 16 - Bc. 130.000
Rubino intenso. Dotato di un fruttato e di un floreale particolarmente nitidi, rivela note mature di marasca e di viola. Tenue speziatura di pepe bianco, lieve liquorizia. Apre al gusto in freschezza. La trama tannica accompagna un finale di piacevole sapidità. Passaggio di 12 mesi in barrique. Tortelli mugellani al ragu di carne.