



VINI
TIPICI
DELL'ARETINO



VILLA
Albergotti

La nostra linea Villa Albergotti nasce come omaggio alla prestigiosa famiglia Aretina degli Albergotti, rappresentata tutt'ora in azienda dal discendente Tommaso, figlio di Enrico, socio fondatore della nostra Cantina. Fu Tebaldo, di origine germanica, il primo membro della famiglia attestato nell'anno 870 nella città e, da allora, la famiglia ha contribuito a scrivere attivamente più di mille anni di storia politica e religiosa di Arezzo; a capo della fazione Guelfa, ha seguito tutte le vicissitudini cittadine dando i natali a tanti personaggi illustri passati alla storia.

Our Villa Albergotti line was born as a tribute to the prestigious Albergotti family of Arezzo, still represented in the company by the descendant Tommaso, son of Enrico, founding partner of our winery. It was Tebaldo, of German origin, the first member of the family attested in the year 870 in the city and, since then, the family has actively contributed to write more than a thousand years of political and religious history of Arezzo; at the head of the faction Guelfa, the Albergotti family followed all the vicissitudes of the city, giving birth to many illustrious figures passed through history.



www.vinitipiciar.it
info@vinitipiciar.it

Loc. Chiani 57/f
52100 Arezzo
P.IVA IT00101320513
Tel. +39 0575 363038-63480
Fax +39 0575 363950

CHIANTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Regione: Toscana.

Territorio: Colline della provincia di Arezzo, poste ad un'altitudine superiore ai 250 metri sul livello del mare.

Storia: Superiore perché prodotto solo con uva raccolta in quei vigneti nei quali, per migliorare la qualità del vino, viene ridotta la quantità della produzione portandola a 75 quintali ad ettaro invece dei tradizionali 100 qli ammessi dal disciplinare del Chianti.

Vendemmia: Con selezione delle uve in perfetta maturazione.

Uvaggio: Sangiovese 75%, ed altri vitigni ammessi dal disciplinare.

Vinificazione: Con prolungata macerazione del pigiato – Metodo Ganimede, accurato controllo delle temperature di fermentazione.

Alcool % volume: 13,5

Vista: Limpidezza brillante, colore rosso rubino coperto, tendente al granato in fase di invecchiamento.

Olfatto: Odore intensamente vinoso, anche con richiamo di mammola, esalta la sua finezza con la maturazione.

Gusto: Dal sapore asciutto, sapido, leggermente tannico, di buona struttura, nel complesso equilibrato ed armonico.

Gastronomia: Vino robusto e di pregio, si realizza in molte occasioni, ottimo connubio con arrostiti di carni bianche, grigliate, tutte le carni rosse, arrostiti di selvaggina, nonché formaggi media stagionatura.



Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:
19 - 21 °C

Villa Albergotti

Region: Tuscany.

Territory: Hills in the area of Arezzo, located at an altitude of 250 meters above sea level.

History: In our territories, dating back to the time of Etruscans, the art of making red wines was well known and practiced. Talpona was the name of a red wine made by Etruscans and Romans in the lands of ancient Etruria, rich in history and traditions.

Grape Harvest: With accurate selection of grapes.

Grapes: Sangiovese 75%, and other grapes allowed by rules.

Vinification: In red with prolonged maceration the crushed grapes - Metodo Ganimede, strict control of fermentation temperature.

Alcohol% volume: 13,5

Visual: Brilliant ruby red color covered, tending to garnet with aging.

Smell: Intensely vinous smell with hints of violets; it enhances its finesse with maturation.

Taste: Dry, fruity and slightly tannic with good structure; overall, it is a balanced and harmonious wine.

Best with: It is a robust and valuable wine, good for many occasions; it suits perfectly with roasted white meats, grilled meats, all red meats, roast game, as well as with medium-aged cheeses.