



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

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
RISERVA

Regione: Toscana.
Territorio: Colline di Arezzo.

Storia: Questo vino è ottenuto dall'esclusiva vinificazione di uve selezionate, viene elevato in legno per esaltare al meglio il suo affinamento.

Vendemmia: Con selezione delle uve in perfetta maturazione.

Uvaggio: Sangiovese 85%, e altri vitigni ammessi dal disciplinare.

Vinificazione: Con prolungata macerazione del pigiato - Metodo Ganimede, accurato controllo delle temperature di fermentazione. Il vino dopo la fermentazione malolattica viene elevato in legni pregiati per almeno un anno.

Alcool % volume: 13,5

Vista: Limpidezza brillante, colore rubino coperto, con lievi riflessi tendenti al granato.

Olfatto: Vinoso, netto, con richiamo di vaniglia e pane tostato, presenta lievi note balsamiche di legno e spezie. Esalta la sua finezza con la maturazione.

Gusto: Sapore asciutto, sapido, leggermente tannico, ben strutturato, con buon equilibrio ed elevata armonia.

Gastronomia: Vino di corpo, pregiato, si realizza in molte occasioni, ottimo connubio con arrostiti, grigliate di carne, tutte le carni rosse, selvaggina, nonché formaggi secchi.



Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:
20 - 22 °C

Villa Albergotti

Region: Tuscany.
Territory: Hills and plateaus of Arezzo area.

History: Chianti has always been the star of Tuscan wine. It is made from exclusive selected grapes, and this 'aged in wood' wine is the perfect expression.

Grape Harvest: With accurate selection of grapes.

Grapes: Sangiovese 85%, and other grapes allowed by rules.

Vinification: Traditional in red with maceration of destemmed grapes; after the malolactic fermentation, the wine is aged in wooden barrels for at least one year.

Alcohol% volume: 13,5

Visual: Brilliant ruby red color with light garnet.

Smell: Vinous, with hints of vanilla and toasted bread; it presents slight balsamic notes of wood and spices. It enhances its finesse with aging.

Taste: Dry, fruity, slightly tannic, well-structured with good balance and high harmony.

Best with: Full bodied and fine, it is good for many occasions: excellent combination with roasts, grilled meats, all red meats, game and mature cheeses.