



VINI
TIPICI
DELL'ARETINO



www.vinitipiciar.it
info@vinitipiciar.it

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



IGT d'Estate

VERMENTINO TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Regione: Toscana.

Territorio: Colline e altipiani dell'agro-Aretino.

Storia: La nostra viticoltura, un'attività economica di fondamentale importanza, storicamente confermata a più riprese nei testi del Vescovado di Arezzo, dove si parla di "Pievi e Canoniche con ampi spazi di terreno vitato, affinché i Ministri del Culto non vivano nell'indigenza".

Vendemmia: Con selezione delle uve in buona maturazione.

Uvaggio: Vermentino.

Vinificazione: In bianco, con accurato controllo delle temperature di fermentazione.

Alcool % volume: 12,5

Vista: Limpidezza brillante, colore giallo paglierino scarico.

Olfatto: Fresco con richiamo di frutta, anche esotica, fine, gradevole.

Gusto: Dal sapore rotondo equilibrato nella finezza e nel corpo, presenta buona persistenza e gradevolezza.

Gastronomia: Ottimo come aperitivo, ben si accompagna agli antipasti, alle minestre e bolliti, verdure cotte, formaggi freschi nonché il pesce.

Region: Tuscany.

Territory: Hills and plateaus of Arezzo.

History: Our wine-growing tradition is an economic activity of fundamental importance; it was historically confirmed on several occasions in the texts of the Bishopric of Arezzo, where they speak about "canonical churches with large spaces of land planted with vines, so that the Ministers of Worship are not living in poverty". These are ancient wine-making traditions enriched and enhanced with the Denomination IGT Tuscany.

Grape Harvest: With accurate selection of grapes.

Grapes: Vermentino.

Vinification: In white, with very strict control of fermentation temperature.

Alcohol% volume: 12,5

Visual: Brilliant clarity, pale straw yellow color with greenish reflections.

Smell: Fresh call with exotic fruits, fine, pleasant.

Taste: The flavor is dry, round with finesse and balance of the body, has good length and pleasantness.

Best with: Excellent as an aperitif, it goes well with starters, soups, stews, cooked vegetables, fresh cheeses and fish.



Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:
10 - 12 °C