



CANTINA
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

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Regione: Toscana.

Territorio: Colline ed altipiani della Provincia di Arezzo.

Storia: Il Chianti è sempre stato il vino toscano per antonomasia, un prodotto che ha reso famosa la nostra regione ed il nostro territorio in tutto il mondo. Ancora oggi, conosciuto ed apprezzato ovunque, mantiene alto sui mercati internazionali il prestigio dell'enologia toscana.

Vendemmia: Con selezione delle uve in perfetta maturazione.

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

Vinificazione: Macerazione del pigiato – Metodo Ganimede con accurato controllo delle temperature di fermentazione.

Alcool % volume: 13

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

Olfatto: Odore vinoso, netto, anche con richiamo di mammola, esalta le doti di finezza con l'invecchiamento.

Gusto: Dal sapore asciutto, sapido, leggermente tannico, presenta un buon corpo, risulta nel complesso armonico.

Gastronomia: Può essere servito a tutto pasto, ben si abbina agli antipasti toscani, risotti, paste con salse a base di pomodoro, carne, funghi, fegatini, ottimo con umidi ed arrostiti di carni bianche, nonché su grigliate di carne.

Region: Tuscany.

Territory: Hills and plateaus of Arezzo area.

History: Chianti has always been the quintessential Tuscan wine; it is a product of our region and territory famous all over the world. Known and appreciated everywhere, Chianti wine maintains the prestige of Tuscany on international markets at high standards.

Grape Harvest: With accurate selection of grapes.

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

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

Alcohol% volume: 13

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

Smell: Vinous, net, even with hints of violets; it enhances the qualities of finesse with aging.

Taste: The flavor is dry, fruity, slightly tannic; it has a good body, resulting harmonic.

Best with: It can be served with all courses; it goes well with Tuscan appetizers, risotto, pasta with tomato-based sauces, meat, mushrooms, chicken livers; it is excellent with roast beef, pork and white meat, as well as with grilled meat.



Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:

18 - 20 °C