



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  
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.

**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.



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