



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

De' Vasari

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
BIO/ORGANIC

Regione: Toscana.

Territorio: Colline della provincia di Arezzo.

Storia: Da sempre il vino Chianti è stato il prodotto che più ci rappresenta, ed è per questo che oggi, grazie a quelli dei nostri soci che si sono convertiti alla cura della vigna nel rispetto dell'agricoltura Biologica, possiamo offrire questo nuovo vino fatto con passione ed ancora più attenzione.

Vendemmia: Con selezione delle uve in perfetta maturazione.

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

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

Alcool % volume: 13

Vista: Colore rosso rubino brillante.

Olfatto: Vinoso, con richiamo di mammola e piccoli frutti rossi.

Gusto: Sapido, leggermente tannico, presenta una buona struttura e risulta nel complesso armonico.

Gastronomia: Vino da tutto pasto, ottimo con affettati, salumi e formaggi anche poco stagionati, primi piatti di pasta con sughi a base di pomodoro e ribollita di verdure, arrostiti, grigliate di carne bianca e bistecca.

Region: Tuscany.

Territory: Hills and plateaus of Arezzo area.

History: Chianti wine has always been the product that most represents Tuscany; this is why, thanks to our associates, who take care of their vineyards according to organic rules, we can offer you this organic Chianti, which has always been the quintessential Tuscan wine.

Grape Harvest: With accurate selection of perfectly ripe grapes.

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

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

Alcohol% volume: 13

Visual: Brilliant ruby red color.

Smell: Vinous, with hints of violets and small red fruits.

Taste: Sapid, slightly tannic, harmonic with a good structure.

Best with: It is a wine suitable for the entire meal; excellent with cold cuts and cheeses; pasta with tomato sauces, vegetable ribollita, roasts, grilled white meat and steaks.



Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:

18 - 20 °C