



CANTINA
VINI
TIPICI
DELL'ARETINO



De' Vasari
LE LOGGE



TUSKANONE



Dal 1970 coltiviamo le nostre
vigne con amore, difendiamo la
natura, preserviamo il paesaggio
e ci impegniamo ogni giorno per
continuare questa tradizione.

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 LE LOGGE

TUSKANONE TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Regione: Toscana

Territorio: Colline della provincia di Arezzo.

Storia: Dalle migliori uve dei nostri soci nasce questo vino, frutto di una storica viticoltura duratura nel tempo, da sempre rispettosa della pianta e del suo territorio, a tutto questo si aggiunge una accurata vinificazione con parziale elevazione in nobili legni nelle nostre storiche cantine.

Vendemmia: Con cernita delle uve in perfetta maturazione.

Uvaggio: Sangiovese minimo 75% e altri vitigni coltivati in toscana quali Petit Verdot, Ancellotta, Cabernet, Merlot.

Vinificazione: Spremitura soffice a rulli, macerazione del pigiato. Metodo Ganimede con accurato controllo delle temperature e del dosaggio di ossigeno in fase di vinificazione. Il 50% del prodotto, subito dopo la malolattica viene elevato in nobili legni per almeno un anno. L'altra metà affinata su fecce fini in acciaio.

Alcool % volume: 14

Zuccheri%o: 6/7 gr/lit Dry-14/15 gr/lit Demisecc.

Vista: Brillante, colore rosso rubino tendente al granato in fase di maturazione.

Olfatto: Vinoso netto con richiamo di vaniglia e pane tostato accompagnato da frutti rossi di bosco, presenta lievi note balsamiche di legno e spezie. Esalta la sua finezza con adeguata maturazione in vetro.

Gusto: Leggermente tannico, sapido, ben strutturato, caldo e vinoso, elegantemente rotondo, la sua armonia si esalta nel tempo.

Gastronomia: Cucina Toscana, antipasti di crostini, salumi e formaggi stagionati, primi a base di sughi di pomodoro, carne, funghi e cacciagione. Con carni in umido e arrosto, ottimo anche come aperitivo.

Region: Tuscany

Territory: Hills and plateaus of Arezzo area.

History: This is a wine made with the best grapes of our members. It is the result of a long-lasting historical viticulture, respectful of vineyards and its territory; we added an accurate vinification with partial ageing in noble wood barrels of our historic cellars.

Grape Harvest: With careful selection of perfectly ripe grapes.

Grapes: Sangiovese 75% and other Tuscan grapes allowed by rules: Petit Verdot, Ancellotta, Cabernet, Merlot.

Vinification: Soft pressing with rollers, maceration of the crushed grapes. Ganimede method with accurate control of temperature and oxygen dosage during the winemaking phase. 50% of the product, immediately after malolactic fermentation, is aged in noble wood barrels for at least one year. The other half aged on wine lees in steel tanks.

Alcohol% volume: 14

Sugar%o: 6/7 gr/lit Dry-14/15 gr/lit Demisecc.

Visual: Brilliant ruby red color tending to garnet in the ripening phase.

Smell: Vinous, with hints of vanilla and toasted bread accompanied by red berries, balsamic notes of wood and spices. It will improve its finesse with adequate bottle ageing.

Taste: Slightly tannic, sapid, well-structured, warm and vinous, elegant, its harmony is improved by ageing.

Best with: Tuscan dishes, typical appetizers, cold cuts and aged cheeses, first courses based on tomato sauces, meat, mushrooms and game. Stewed and roasted meats, excellent as an aperitif.



Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:

20 - 22 °C - Si consiglia di aprire e ossigenare la bottiglia prima del consumo.