



CANTINA
VINI
TIPICI
DELL'ARETINO



De' Vasari
LOGGE



TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica



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

ROSSO TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Regione: Toscana.

Territorio: Colline del Comune di Arezzo.

Storia: Il rosso elevato sul legno è sempre stato il fiore all'occhiello dell'enologia toscana. Questo vino ottenuto da selezionate uve, vinificato con meticolosa cura, affinato lungamente nel legno.

Vendemmia: Con selezione delle uve in perfetta maturazione.

Uvaggio: Sangiovese e altri vitigni ammessi dal disciplinare.

Vinificazione: Tradizionale in rosso con prolungata macerazione del diraspato, successivamente il vino viene elevato nel legno per almeno 18 mesi.

Alcool % volume: 13

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, strutturato, con buon equilibrio ed adeguata armonia.

Gastronomia: Vino robusto, 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 of Arezzo.

History: The red wine aged in wood has always been the flagship of Tuscany. This wine, obtained from selected grapes, has been made with meticulous care and has been aged in wood.

Grape Harvest: With accurate selection of grapes.

Grapes: Sangiovese and other grapes allowed by the rules.

Vinification: Traditional in red with long maceration of the destemmed grapes; the obtained wine is then aged in wood for at least 18 months.

Alcohol% volume: 13

Visual: Brilliant clarity, ruby red color covered with slight garnet reflections.

Smell: Vinous, with hints of vanilla and toasted bread, slight balsamic notes of wood and spices. It enhances its finesse with the maturation.

Taste: Dry, fruity, slightly tannic, structured, with good balance and proper harmony.

Best with: It is a robust and full bodied wine; it is good for many occasions; perfect blend with roasts, grilled meats, all red meats, game and mature cheeses.



Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:

21 - 23 °C