



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

## GOVERNO ALL'USO TOSCANO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Regione:** Toscana

**Territorio:** Colline della provincia di Arezzo.

**Storia:** Questo vino ha le sue origini nella tradizione enologica toscana, già il Barone Ricasoli nel 1834 fa riferimento a questa "pratica all'uso Toscano" per ottenere dei vini freschi e piacevolmente fruttati.

**Vendemmia:** Selezione delle prime uve in perfetta maturazione, successivamente le altre uve poi destinate al governo, sono raccolte in sovraturazione con lieve appassimento in pianta.

**Uvaggio:** 50% Sangiovese in sinergismo con altri vitigni del territorio toscano.

**Vinificazione:** Con macerazione tradizionale in prima fermentazione, al prodotto fiore decantato ottenuto dalla svinatura vengono aggiunte successivamente circa il 10/15% di uve fresche, perfettamente sane raccolte dopo lieve appassimento in pianta per "governare", il tutto viene fatto fermentare con fermentatori classici Metodo Ganime-de sempre con accurato controllo di temperatura e ossigenazione.

**Alcool % volume:** 13,5

**Vista:** Colore rosso rubino intenso e brillante.

**Olfatto:** Fresco, fruttato, con richiamo di frutti rossi ben maturi e loro confetture.

**Gusto:** Equilibrata tannicità, morbido, rotondo, piacevolmente delicato.

**Gastronomia:** Ottimo anche per accompagnare un aperitivo tra amici, si abbina bene con primi piatti con sughi importanti come cacciagione o funghi, grigliate di carne, salumi e formaggi stagionati.

**Region:** Tuscany

**Territory:** Hills and plateaus of Arezzo area.

**History:** This wine finds its origins in the Tuscan winemaking traditions; in 1834 Barone Ricasoli refers about this "Pratica all'uso Toscano" to obtain fresh and pleasantly fruity wines.

**Grape Harvest:** The first amount of grapes are harvested perfectly ripe; the remaining amount of grapes, those ones used for the "Pratica all'uso Toscano", are harvested over-ripeness with slight passerillageraisining on plant.

**Grapes:** Sangiovese 50% with other Tuscan grapes allowed by rules.

**Vinification:** First fermentation with traditional maceration; about 10/15% of fresh and perfectly healthy grapes are added to the decanted product obtained by racking; this amount of fresh grapes are collected after a slight drying on plant in order to "governare". The two masses of product combined together are subjected to a second fermentation inside Ganime-de Method fermentation tanks, always with accurate control of oxygen and temperatures.

**Alcohol% volume:** 13,5

**Visual:** Intense and brilliant ruby red color.

**Smell:** Fresh, fruity, with hints of ripe red fruits and their jams.

**Taste:** Balanced tannins, soft, round, pleasantly delicate.

**Best with:** Excellent as aperitif with friends, it goes well with first courses with meat sauces, game, mushrooms, grilled meat, cold cuts and aged cheeses.



Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:

18 - 20 °C