



www.vinitipiciar.it
info@vinitipiciar.it

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, porta il nome della storica, prestigiosa nobile famiglia aretina Albergotti, i cui discendenti sono fra i fondatori ed amministratori della nostra cantina

Vendemmia:
Manuale, con accurata cernita delle uve

Uvaggio:
Sangiovese, Cabernet, Canaiolo e Montepulciano in equilibrato sinergismo

Vinificazione:
Tradizionale in rosso con prolungata macerazione del diraspato, successivamente il vino viene elevato nel legno per almeno 12 mesi

Alcool % volume: 13

Zuccheri ‰:
2 / 3

Acidità totale ‰:
5,3 - 5,6

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

Temperatura:
Consigliata per la degustazione 21 - 23 °C