



Regione:
Toscana

Territorio:
Colline ed altipiani della Provincia di Arezzo

Storia:
Millenaria la nostra vitivinicoltura, gli Etruschi e i Romani, vinificavano nelle nostre zone viticole, Plinio il Giovane descrive le peculiarità dei vini aretini nell'opera "Naturalis Historia", il Vescovado aretino nei suoi testi storici rievoca l'importanza della viticoltura per le sue pievi e canoniche. Antiche tradizioni arricchite e valorizzate dai nostri viticoltori

Vendemmia:
Manuale, con accurata cernita delle uve

Uvaggio:
Sangiovese minimo 60% in sinergismo con altri vitigni rossi toscani

Vinificazione:
Con macerazione del pigiato - Metodo Ganimede, accurato controllo delle temperature di fermentazione

Alcool % volume:
12,5

Zuccheri %:
4 / 5

Acidità totale %:
5,2 - 5,5

Vista:
Limpidezza brillante, colore rosso rubino vivace, con tendenza al granato in fase di invecchiamento

Olfatto:
Odore vinoso, netto, caratteristico, delicato, che si affina con la maturazione

Gusto:
Equilibratamente sapido ed acidulo, giustamente tannico, medio nel corpo e nella struttura, rotondo gradevole

Gastronomia:
Si può pasteggiare, ben si abbina agli antipasti toscani, risotti, paste con salse a base di pomodoro, carne, funghi, ottimo con umidi ed arrostiti di carni bianche

Temperatura consigliata per la degustazione:
19 - 21 °C