



www.vinitipiciar.it
info@vinitipiciar.it

Regione:

Toscana

Territorio:

Colline e altipiani della Provincia di Arezzo

Storia:

La nostra viticoltura, un'attività economica di fondamentale importanza, storicamente confermata con il ritrovamento di cimeli enoici etruschi e romani, rievocata anche nei testi del Vescovado di Arezzo.

Antiche tradizioni vitivinicole arricchite e valorizzate dalla I.G.T. - I.G.P. Toscana

Vendemmia:

Manuale, con accurata cernita delle uve

Uvaggio:

Sangiovese in sinergismo con altri vitigni toscani

Vinificazione:

Breve criomacerazione e successiva fermentazione con il rigoroso controllo delle temperature

Alcool % volume:

12,50

Zuccheri ‰:

4 / 5

Acidità totale ‰:

5,20 – 5,50

Vista:

Limpidezza brillante, colore rosa corallino

Olfatto:

Fresco, delicatamente fruttato, fine, netto, gradevole

Gusto:

Asciutto, gradevolmente acidulo e sapido, presenta buona finezza e persistenza

Gastronomia:

Ben si adatta per antipasti, paste asciutte, salumi, bolliti, formaggi freschi o di media stagionatura

Temperatura consigliata per la degustazione:

12 – 14 °C