



[www.vinitipiciar.it](http://www.vinitipiciar.it)  
[info@vinitipiciar.it](mailto:info@vinitipiciar.it)

Regione:  
Toscana

Territorio:  
Colline e altipiani della Valdichiana aretina

Storia:  
La nostra viticoltura, un'attività economica di fondamentale importanza, storicamente confermata a più riprese nei testi del Vescovado di Arezzo, dove si parla di "Pievi e Canoniche con ampi spazi di terreno vitato, affinché i Ministri del Culto non vivano dell'indigenza". Antiche tradizioni vitivinicole arricchite e valorizzate con la I.G.T. - I.G.P. Toscana

Vendemmia:  
Manuale, con accurata cernita delle uve

Uvaggio:  
Trebbiano toscano in sinergismo con Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Grechetto

Vinificazione:  
In bianco, con accurato controllo delle temperature di fermentazione

Alcool % volume:  
12

Zuccheri %o:  
3 / 4

Acidità totale %o:  
5,3 - 5,6

Vista:  
Limpidezza brillante, colore giallo paglierino scarico anche con lievi riflessi verdognoli

Olfatto:  
Fresco, delicatamente fruttato, fine, netto gradevole

Gusto:  
Dal sapore asciutto, gradevolmente acidulo e sapido, in equilibrio finezza e corpo, può presentare anche un lieve retrogusto di mandorla amara

Gastronomia:  
Ottimo come aperitivo, ben si accompagna agli antipasti, alle minestre e bolliti, verdure cotte, formaggi freschi nonché il pesce

Temperatura:  
Consigliata per la degustazione 10 - 12 °C