



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

# Terræ Toscanæ

## BIANCO TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Regione:** Toscana.

**Territorio:** Colline e altipiani della Provincia di Arezzo.

**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 e Malvasia del Chianti in sinergismo con piccole quantità di Grechetto e Vermentino.

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

**Alcool % volume:** 12,5

**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.

**Gastronomia:** Ottimo come aperitivo, ben si accompagna agli antipasti, alle minestre e bolliti, verdure cotte, formaggi freschi nonché piatti a base di pesce.

**Region:** Tuscany.

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

**History:** Our wine-growing tradition, which is an important economic activity of this area, was historically confirmed, on several occasions, in the texts of the Bishop of Arezzo, where he speaks of 'canonical churches with large lands planted with grapes, so that the Ministers of worship do not live in poverty'. These are ancient wine-making traditions enriched and enhanced with Tuscan I.G.T. - I.G.P.

**Grape Harvest:** With accurate selection of the grapes.

**Grapes:** Tuscan Trebbiano and Malvasia of Chianti in synergism with other white varieties of Tuscan grapes.

**Vinification:** Typically in white with strict control of fermentation temperatures.

**Alcohol% volume:** 12,5

**Visual:** Brilliant straw yellow color with greenish hints.

**Smell:** Fresh, fine, pleasantly fruity.

**Taste:** It is a neutral, clean, pleasant, fruity and acidulous wine; it could also show a slight aftertaste of bitter almonds.

**Best with:** Excellent as an aperitif, it goes well with starters, soups, stews, cooked vegetables, fresh cheeses and fish.



Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:

10 - 12 °C