



CANTINA
VINI
TIPICI
DELL'ARETINO



www.vinitipiciar.it
info@vinitipiciar.it

Loc. Ponte a Chiani 57/f
52100 Arezzo
PIVA IT00101320513
Tel. +39 0575 363038-63480
Fax +39 0575 363950

Terrae Toscanæ

ROSATO DI TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Regione: Toscana.

Territorio: Colline ed 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 %

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*

Region: Tuscany.

Territory: Hills and plateaus in the area of Arezzo.

History: *Our wine-growing is an economic activity of fundamental importance, historically confirmed with the discovery of relics and vessels dating back to Etruscan and Roman period, recalled in the texts of the Bishop of Arezzo. Ancient wine-making traditions enriched and enhanced by I.G.T. - I.G.P. Tuscany*

Grape Harvest: *Manual, with careful selection of grapes*

Grapes: *Sangiovese in synergism with other Tuscan grapes*

Vinification: *Short maceration and fermentation with strict control of temperature*

Alcohol% volume: 12,50 %

Visual: *Brilliant clarity, pink coral*

Smell: *Fresh, delicately fruity, fine, clear, pleasant*

Taste: *Dry, pleasantly sour and tangy, it has good finesse and persistence*

Best with: *Well suited for appetizers, pastas, meats, boiled meats, fresh or medium-aged cheeses*



Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:

12 - 14 °C