



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

SANGIOVESE TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

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: Con selezione delle uve in perfetta maturazione.

Uvaggio: Sangiovese.

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

Alcool % volume: 13

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 arrosti di carni bianche.

Region: Tuscany.

Territory: Hills and plateaus in the area of Arezzo.

History: Our viticulture is millenary; Etruscans and Romans made wine in our wine-growing areas. Pliny the Younger describes the characteristics of the wines from Arezzo in his work "Naturalis Historia"; the Bishop of Arezzo in his historical texts recalls the importance of viticulture for its churches and canonical. Ancient traditions enriched and enhanced by our winemakers.

Grape Harvest: With accurate selection of grapes.

Grapes: Sangiovese.

Vinification: With long maceration crushed grapes - Metodo Ganimede, strict temperature control of fermentation.

Alcohol% volume: 13

Visual: Brilliant clarity, bright ruby red colour tending to garnet with aging.

Smell: Vinous, distinctive, delicate, it matures with age.

Taste: A balanced fruity, acidic, tannic wine; it is a round and pleasant wine, medium in body and texture.

Best with: You can enjoy your meal with it, it is suitable with Tuscan starters, risotto, pasta with tomato-based sauces, meat, mushrooms; it is excellent with roast beef, pork and white meat.



Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:

19 - 21 °C