



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

Terrae Toscanae

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

BIO/ORGANIC

Regione: Toscana.

Territorio: Colline della provincia di Arezzo.

Storia: Alla millenaria tradizione enologica della nostra regione si aggiunge questo vino, prodotto con le uve dei nostri soci che si sono convertiti alla cura biologica dei loro vigneti.

Vendemmia: Con cernita delle uve in perfetta maturazione.

Uvaggio: Sangiovese minimo 60% e altri vitigni ammessi dal disciplinare.

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

Alcool % volume: 13

Vista: Limpido, brillante, colore rosso rubino vivace.

Olfatto: Fresco, vinoso e di piccoli frutti rossi.

Gusto: Sapido, leggermente tannico, presenta una buona struttura e risulta nel complesso armonico.

Gastronomia: Vino adatto a tutte le portate, con antipasti tipici toscani, primi piatti, arrosti e grigliate.

Region: Tuscany.

Territory: Hills and plateaus of Arezzo area.

History: This wine is a part of the millenary winemaking tradition of our region; it is produced with the grapes of our members who have converted their vineyards to the organic care.

Grape Harvest: With careful selection of perfectly ripe grapes.

Grapes: Sangiovese 60% and other Tuscan grapes allowed by rules.

Vinification: Traditional, with maceration of the crushed grapes - Metodo Ganimede - strict control of fermentation temperature.

Alcohol% volume: 13

Visual: Clear, bright, lively ruby red color.

Smell: Vinous, fresh with hints of small red fruits.

Taste: Sapid, slightly tannic, harmonic with good structure.

Best with: Suitable for all courses: Tuscan appetizers, first courses, meat roasts and grills.



Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:

18 - 20 °C