



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

Terræ Toscanæ

VALDICHIANA TOSCANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO

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".

Vendemmia: Con selezione delle uve in perfetta maturazione.

Uvaggio: Sangiovese ed altri vitigni ammessi dal disciplinare.

Vinificazione: 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 arrostiti di carni bianche.

Region: Tuscany.

Territory: Hills and plateaus of Valdichiana valley in the Province of Arezzo.

History: Millennial viticulture, Etruscans and Romans made wine in our wine-growing areas. Pliny the Younger describes the characteristics of 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 growers.

Grape Harvest: With careful selection of grapes.

Grapes: Sangiovese vines in synergism with other Tuscan reds.

Vinification: Traditional, with maceration of crushed grapes.

Alcohol% volume: 13

Visual: Lively and bright ruby red colour tending to garnet with aging.

Smell: Vinous, clear, distinctive and delicate; it improves with maturation.

Taste: It is a well-balanced wine between fruity and tangy; it is tannic, medium in body and structure, round and pleasant.

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



Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:

19 - 21 °C