



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

De' Vasari

CHIANTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Regione: Toscana.

Territorio: Colline della provincia di Arezzo, poste ad un'altitudine superiore ai 250 metri sul livello del mare.

Storia: Superiore perché prodotto solo con uva raccolta in quei vigneti nei quali, per migliorare la qualità del vino, viene ridotta la quantità della produzione portandola a 75 quintali ad ettaro invece dei tradizionali 100 qli ammessi dal disciplinare del Chianti.

Vendemmia: Con selezione delle uve in perfetta maturazione.

Uvaggio: Sangiovese 75%, ed altri vitigni ammessi dal disciplinare.

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

Alcool % volume: 13,5

Vista: Limpidezza brillante, colore rosso rubino coperto, tendente al granato in fase di invecchiamento.

Olfatto: Odore intensamente vinoso, anche con richiamo di mammola, esalta la sua finezza con la maturazione.

Gusto: Dal sapore asciutto, sapido, leggermente tannico, di buona struttura, nel complesso equilibrato ed armonico.

Gastronomia: Vino robusto e di pregio, si realizza in molte occasioni, ottimo connubio con arrostiti di carni bianche, grigliate, tutte le carni rosse, arrostiti di selvaggina, nonché formaggi media stagionatura.

Region: Tuscany.

Territory: Hills in the area of Arezzo, located at an altitude of 250 meters above sea level.

History: In our territories, dating back to the time of Etruscans, the art of making red wines was well known and practiced. Talpona was the name of a red wine made by Etruscans and Romans in the lands of ancient Etruria, rich in history and traditions.

Grape Harvest: With accurate selection of grapes.

Grapes: Sangiovese 75%, and other grapes allowed by rules.

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

Alcohol% volume: 13,5

Visual: Brilliant ruby red color covered, tending to garnet with aging.

Smell: Intensely vinous smell with hints of violets; it enhances its finesse with maturation.

Taste: Dry, fruity and slightly tannic with good structure; overall, it is a balanced and harmonious wine.

Best with: It is a robust and valuable wine, good for many occasions; it suits perfectly with roasted white meats, grilled meats, all red meats, roast game, as well as with medium-aged cheeses.



Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:
19 - 21 °C