



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

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
RISERVA

Regione: Toscana.
Territorio: Colline di Arezzo.

Storia: Questo vino è ottenuto dall'esclusiva vinificazione di uve selezionate, viene elevato in legno per esaltare al meglio il suo affinamento.

Vendemmia: Con selezione delle uve in perfetta maturazione.

Uvaggio: Sangiovese 85%, e altri vitigni ammessi dal disciplinare.

Vinificazione: Con prolungata macerazione del pigiato - Metodo Ganimede, accurato controllo delle temperature di fermentazione. Il vino dopo la fermentazione malolattica viene elevato in legni pregiati per almeno un anno.

Alcool % volume: 13,5

Vista: Limpidezza brillante, colore rubino coperto, con lievi riflessi tendenti al granato.

Olfatto: Vinoso, netto, con richiamo di vaniglia e pane tostato, presenta lievi note balsamiche di legno e spezie. Esalta la sua finezza con la maturazione.

Gusto: Sapore asciutto, sapido, leggermente tannico, ben strutturato, con buon equilibrio ed elevata armonia.

Gastronomia: Vino di corpo, pregiato, si realizza in molte occasioni, ottimo connubio con arrostiti, grigliate di carne, tutte le carni rosse, selvaggina, nonché formaggi secchi.

Region: Tuscany.
Territory: Hills and plateaus of Arezzo area.

History: Chianti has always been the star of Tuscan wine. It is made from exclusive selected grapes, and this 'aged in wood' wine is the perfect expression.

Grape Harvest: With accurate selection of grapes.

Grapes: Sangiovese 85%, and other grapes allowed by rules.

Vinification: Traditional in red with maceration of destemmed grapes; after the malolactic fermentation, the wine is aged in wooden barrels for at least one year.

Alcohol% volume: 13,5

Visual: Brilliant ruby red color with light garnet.

Smell: Vinous, with hints of vanilla and toasted bread; it presents slight balsamic notes of wood and spices. It enhances its finesse with aging.

Taste: Dry, fruity, slightly tannic, well-structured with good balance and high harmony.

Best with: Full bodied and fine, it is good for many occasions: excellent combination with roasts, grilled meats, all red meats, game and mature cheeses.



Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:
20 - 22 °C