



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

# De' Vasari LE LOGGE

## TUSKANONE TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Regione:** Toscana

**Territorio:** Colline della provincia di Arezzo.

**Storia:** Dalle migliori uve dei nostri soci nasce questo vino, frutto di una storica viticoltura duratura nel tempo, da sempre rispettosa della pianta e del suo territorio, a tutto questo si aggiunge una accurata vinificazione con parziale elevazione in nobili legni nelle nostre storiche cantine.

**Vendemmia:** Con cernita delle uve in perfetta maturazione.

**Uvaggio:** Sangiovese minimo 75% e altri vitigni coltivati in toscana quali Petit Verdot, Ancellotta, Cabernet, Merlot.

**Vinificazione:** Spremitura soffice a rulli, macerazione del pigiato. Metodo Ganimede con accurato controllo delle temperature e del dosaggio di ossigeno in fase di vinificazione. Il 50% del prodotto, subito dopo la malolattica viene elevato in nobili legni per almeno un anno. L'altra metà affinata su fecce fini in acciaio.

**Alcool % volume:** 14

**Zuccheri%:** 6/7 gr/lit Dry-14/15 gr/lit Demisec.

**Vista:** Brillante, colore rosso rubino tendente al granato in fase di maturazione.

**Olfatto:** Vinoso netto con richiamo di vaniglia e pane tostato accompagnato da frutti rossi di bosco, presenta lievi note balsamiche di legno e spezie. Esalta la sua finezza con adeguata maturazione in vetro.

**Gusto:** Leggermente tannico, sapido, ben strutturato, caldo e vinoso, elegantemente rotondo, la sua armonia si esalta nel tempo.

**Gastronomia:** Cucina Toscana, antipasti di crostini, salumi e formaggi stagionati, primi a base di sughi di pomodoro, carne, funghi e cacciagione. Con carni in umido e arrosto, ottimo anche come aperitivo.

**Region:** Tuscany

**Territory:** Hills and plateaus of Arezzo area.

**History:** This is a wine made with the best grapes of our members. It is the result of a long-lasting historical viticulture, respectful of vineyards and its territory; we added an accurate vinification with partial ageing in noble wood barrels of our historic cellars.

**Grape Harvest:** With careful selection of perfectly ripe grapes.

**Grapes:** Sangiovese 75% and other Tuscan grapes allowed by rules: Petit Verdot, Ancellotta, Cabernet, Merlot.

**Vinification:** Soft pressing with rollers, maceration of the crushed grapes. Ganimede method with accurate control of temperature and oxygen dosage during the winemaking phase. 50% of the product, immediately after malolactic fermentation, is aged in noble wood barrels for at least one year. The other half aged on wine lees in steel tanks.

**Alcohol% volume:** 14

**Sugar%:** 6/7 gr/lit Dry-14/15 gr/lit Demisec.

**Visual:** Brilliant ruby red color tending to garnet in the ripening phase.

**Smell:** Vinous, with hints of vanilla and toasted bread accompanied by red berries, balsamic notes of wood and spices. It will improve its finesse with adequate bottle ageing.

**Taste:** Slightly tannic, sapid, well-structured, warm and vinous, elegant, its harmony is improved by ageing.

**Best with:** Tuscan dishes, typical appetizers, cold cuts and aged cheeses, first courses based on tomato sauces, meat, mushrooms and game. Stewed and roasted meats, excellent as an aperitif.



**Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:**

**20 - 22 °C** - Si consiglia di aprire e ossigenare la bottiglia prima del consumo.