



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

Terrae Toscanæ

VALDICHIANA TOSCANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BIANCO

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: Trebbiano toscano in sinergismo con Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Grechetto.

Vinificazione: In bianco, con accurato controllo delle temperature di fermentazione.

Alcool % volume: 12,5

Vista: Limpidezza brillante, colore giallo paglierino scarico anche con lievi riflessi verdognoli.

Olfatto: Fresco, delicatamente fruttato, fine, netto gradevole.

Gusto: Dal sapore asciutto, gradevolmente acidulo e sapido, in equilibrio finezza e corpo, può presentare anche un lieve retrogusto di mandorla amara.

Gastronomia: Ottimo come aperitivo, ben si accompagna agli antipasti, alle minestre e bolliti, verdure cotte, formaggi freschi nonché il pesce.

Region: Tuscany.

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

History: Our wine-growing tradition, which is an important economic activity of this area, was historically confirmed, on several occasions, in the texts of the Bishop of Arezzo, where he speaks of 'canonical churches with large lands planted with grapes, so that the Ministers of worship do not live in poverty'. These are ancient wine-making traditions enriched and enhanced with the D.O.P. Valdichiana Toscana denomination.

Grape Harvest: With accurate selection of the grapes.

Grapes: Tuscan Trebbiano in synergy with Chardonnay, White Pinot, Grey Pinot, Grechetto.

Vinification: In white with strict control of fermentation temperatures.

Alcohol% volume: 12,5

Visual: Brilliant straw yellow color with greenish hints.

Smell: Fresh, fine, pleasantly fruity.

Taste: Neutral, clean, fruity and slightly acidulous; overall, it is a pleasant wine which could also show a slight aftertaste of bitter almonds.

Best with: Excellent as an aperitif, it goes well with starters, soups, stews, cooked vegetables, fresh cheese and fish.



Temperatura Consigliata per la degustazione/Recommended temperature:

10 - 12 °C