

INDEX

HISTORY

ABOUT US

Winery numbers

PRODUCTION

GANIMEDE® BENEFITS

PRODUCTS

CERTAINTIES

CERTIFICATES

AWARDS

LOCATION

STORIA

CHI SIAMO

Numedi della cantina

PRODUZIONE

BENEFITS DEL GANIMEDE°

PRODOTTI

CERTEZZE

CERTICIFATI

PREMI

LOCATION





Sorge la Cantina dei Vini Tipici dell'Aretino. Inizialmente ci furono notevoli difficolta di aggregazione e sviluppo della mentalità di impresa cooperativa. Nel 1971 si svolge la prima vinificazione delle uve conferite da parte dei Soci viticoltori.

1980

The statute changed the contribution of the grapes produced by its members, from free donation to total. Funding reserved were introduced to wine producers who renewed vineyards investing in new clones, new varieties of grapes of excellent quality with suitable planting density. All this allows us in a few years to obtain grapes and natural wines as required by the globalization of markets.

Si arriva mediante modifica statutaria al conferimento totale delle uve prodotte dagli associati. Vengono introdotti finanziamenti riservati ai viticoltori che rinnovano i vigneti investendo in nuovi cloni, nuove varietà di vitigni qualitativamente eccellenti con adeguate densità di impianto. Tutto questo ci permette in pochi anni di ottenere uve e vini naturali come richiesto dalla globalizzazione dei mercati.



1970

Began the working partnership with the enologist Dr. Gianni Iseppi. Initially there were some misunderstandings especially related to parochialism on the part of the members. Slowly, with tenacity and firmness, he disclosed cooperative spirit with the aim of quality production. Inizia la collaborazione con l'Enologo Dr. Gianni Iseppi con la Cantina dei Vini Tipici dell'Aretino. Inizialmente ci furono delle incomprensioni legate soprattutto ai campanilismi da parte degli associati. Piano piano con tenacia e fermezza riesce a divulgare lo spirito cooperativistico con l'obiettivo primario della produzione di qualità.

Technological modernizations were made with the Rural Development Plans (RDP) 2000 / 2006 and 2007 / 2013 and investments of over 2 million Euro. Among the applications stood out the vinification method patented Ganimede® on over 15,000 hectoliters of capacity and temperature control of fermentation on the whole production with the availability of more than 800,000

Ammodernamenti tecnologici della cantina con i Piani di Sviluppo Rurale (PSR) 2000/2006 e 2007/2013. Investimenti per oltre 2 milioni di euro. Fra le applicazioni spiccano il metodo di vinificazione brevettato Ganimede su oltre 15.000 ettolitri di capienza ed il controllo delle temperature di vinificazione su tutta la produzione con la disponibilità di oltre 800.000 frigorie ora.

"frigorie" per hour.

2013 > Internationalization of the brand Internazionalizzazione del marchio





ABOUT US CHI SIAMO

"Cantina dei Vini Tipici dell'Aretino" is an association of winemakers bringing together more than four hundred members, owners of more than eight hundred hectares of vineyards under cultivation specializing in Arezzo area. Established in 1970 the winery began the following year his work with the vinification of 10.006 quintals of grapes delivered. Members and grapes delivered are gradually increased, the initial structures modernized and expanded to its current total capacity of over one hundred thousand hectoliters.

The average annual contribution is about sixty thousand quintals of grapes, broken down by about one-third each of our denominations.

La Cantina dei Vini Tipici dell'Aretino è un'Associazione di Viticoltori che riunisce più di quattrocento soci, proprietari di oltre ottocento ettari di vigne a coltura specializzata in Provincia di Arezzo.

Costituita nell'anno 1970 la Cantina ha iniziato l'anno successivo la sua attività con la vinificazione di 10.006 quintali di uve conferite. Soci e uve conferite sono progressivamente aumentati, le strutture iniziali ammodernate ed ampliate fino agli attuali oltre centomila ettolitri di capienza complessiva. Il conferimento medio annuale è di circa sessantamila quintali di uve, suddivise per circa un terzo ciascuno delle nostre denominazioni.

DENOMINATIONS DENOMINAZIONI

Indicazione Toscana I.G.T. Valdichiana D.O.C. Chianti D.O.C.G.

"Our wines are made from careful fermentation of red and white grapes, lovingly grown, express the strength and warmth of the Italian sun and the freshness and vibrancy of Tuscan territories."

"I nostri vini sono ottenuti dalla accurata fermentazione di uve rosse e bianche, amorevolmente coltivate, esprimono la forza e il calore del sole italiano e la freschezza e la vivacità dei territori toscani."

GIANNI ISEPPI Winery Enologist Director Enologo Direttore

WINERY NUMBERS

NUMERI DELLA CANTINA





Each farmer associated with viticulture follows a subsidiary, which adheres to the quality standards to which "Cantina dei Vini Tipici dell'Aretino" is certified. Using only authorized products, each grower, can provide 100% natural farming and environmentally friendly. Tests and inspections are regularly checked by our agronomist, who suggest and verify that the grapes are healthy and genuine in every step of growth.

An innovative method of vinification. In 2008, we supported the investment that transformed the traditional method of winemaking in Metodo Ganimede®. The update to the latest wine-making systems and the ongoing overhaul of machinery ensure safe operational requirements and cutting edge. Our Enologist director Dr. Gianni Iseppi, is committed every year to control the entire chain of production and bottling.

The Metodo Ganimede®.

We can ensure extraordinary product homogeneity, favoring the optimum contact between the peelings and the liquid. Thanks to the absence of mechanical pumps we can make wines with very soft tannins, extraordinarily balanced and elegant.

The temperature control and management of the macro-oxygenation are automatically well mantained by control panel located outside of each container. This allows the selective extraction of only the best substances, without harsh and astringent tannins that make the wine unbalanced. Through the Metodo Ganimede®, certified as safe and natural production system, we get an excellent fermentation of the grapes, which is reflected on the authenticity and excellence of our products.

La prevenzione sul frutto

Ogni agricoltore associato segue una viticoltura controllata, che si attiene agli standard qualitativi

cui la Cantina dei Vini Tipici dell'Aretino è certificata. Utilizzando solo prodotti autorizzati, ogni viticoltore, riesce a garantire un'agricoltura naturale e rispettosa dell'ambiente al 100%. Numerosi test e ispezioni vengono periodicamente eseguite dal nostro agronomo che segue, consiglia e verifica che le uve siano sane e genuine in ogni fase della crescita.

Un metodo di vinificazione innovativo

Nel 2008 Cantina dei Vini Tipici dell'Aretino ha sostenuto un corposo investimento, trasformando il metodo di vinificazione da tradizionale in Ganimede. L'aggiornamento ai più recenti sistemi di vinificazione e la continua revisione dei macchinari assicurano requisiti operativi sicuri e all'avanguardia. Il nostro enologo Dr. Gianni Iseppi, si impegna ogni anno a controllare tutta la catena di produzione e di imbottigliamento della Cantina.

Il sistema Ganimede

Tramite Ganimede, si riesce a garantire la straordinaria omogeneità del prodotto, favorendo l'ottimale contatto tra bucce e liquido. Grazie all'assenza di organi meccanici e pompe riusciamo ad ottenere vini con tannini molto morbidi, straordinariamente equilibrati ed eleganti. Il controllo delle temperature e la gestione della macro-ossigenazione sono resi ottimali grazie alla gestione automatica di programmi impostati tramite pannello di controllo posizionato all'esterno di ciascun recipiente. Ciò permette l'estrazione selettiva delle sole sostanze più gradevoli al palato, con assenza di quei tannini spesso duri ed astringenti, che rendono il vino poco equilibrato. Attraverso il metodo Ganimede, certificato come sistema produttivo sicuro e naturale, riusciamo ad ottenere una fermentazione delle uve eccellente, la quale si riflette sulla genuinità e bontà dei nostri prodotti.

Ganimede® benefits

Benefits Ganimede®

FRUIT RESPECT

Product homogeneity

TEMPERATURE

Optimal polymerization

SPEED AND BALANCE

Less time, more quality

SELECTIVE EXTRACTION

Only the best substances

RISPETTO DEL FRUTTO

Omogeneità del prodotto

TEMPERATURA

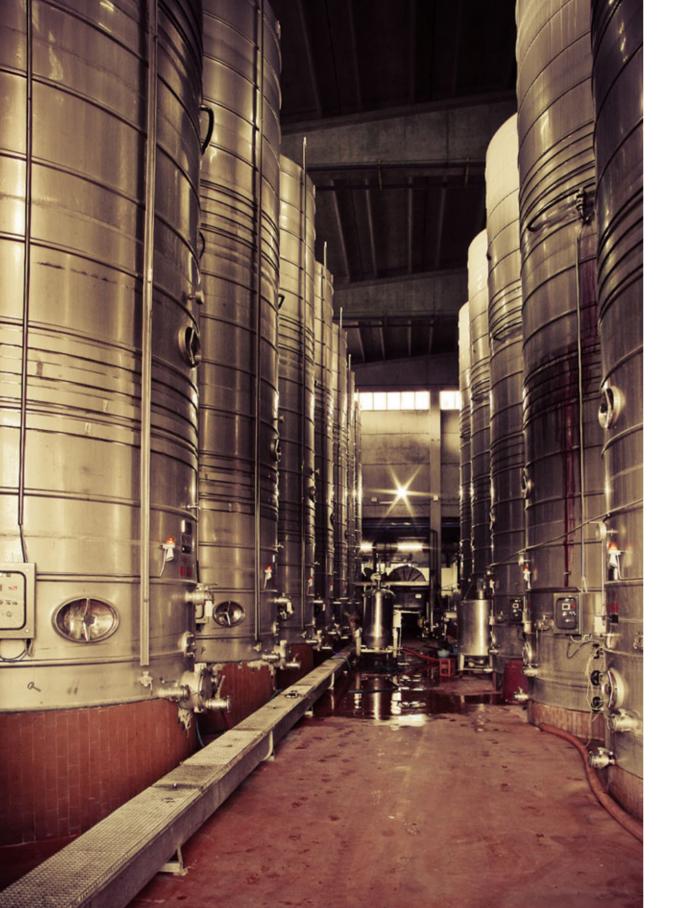
Ottimale polimerizzazione

VELOCITÀ ED EQUILIBRIO

Meno tempo, più qualità

ESTRAZIONE SELETTIVA

Solo le sostanze migliori





CHIANTI AREZIO 6 CHIANTI AREZIO

D.O.C.G. - D.O.P.

WHITE VERGIN

D.O.C. D.O.P.

TERRÆ TOSCANÆ 6 SĀNGĪOVĒSĒ I.G.T. - I.G.P.

ROSATO OF TUSCANY I.G.T. - I.G.P.

VALDICHIANA WHITE I.G.T. - I.G.P.

> TERRÆ TOSCANÆ Ó TERRÆ TOSCANÆ RED TUSCAN | ROSSO TOSCANA I.G.T. - I.G.P.

CHIANTI COLLI ARETINI O CHIANTI COLLI ARETINI D.O.C.G. - D.O.P.

BARONE ALBERGOTTI I.G.T. - I.G.P.

D.O.C.G. - D.O.P.

VILLA ALBERGOTTI D.O.C.G. - D.O.P.

LOGGE VASARI I.G.T. - I.G.P. D.O.C.G. - D.O.P.

VALDICHIANA TUSCAN & VALDICHIANA TOSCANA BIANCO VERGINE D.O.C. D.O.P.

PRODOTTI

TERRÆ TOSCANÆ SANGIOVESE I.G.T. - I.G.P.

TERRÆ TOSCANÆ Ó TERRÆ TOSCANÆ ROSATO DI TOSCANA I.G.T. - I.G.P.

TERRÆ TOSCANÆ Ó TERRÆ TOSCANÆ DICHIANA WHITE VALDICHIANA BIANCO I.G.T. - I.G.P.

I.G.T. - I.G.P.

D.O.C.G. - D.O.P.

TUSCAN RED & TOSCANA ROSSO BARONE ALBERGOTTI I.G.T. - I.G.P.

CHIANTI SUPERIOR O CHIANTI SUPERIORE De' Vasari De' Vasari D.O.C.G. - D.O.P.

CHIANTI RESERVE O CHIANTI RISERVA VILLA ALBERGOTTI D.O.C.G. - D.O.P.

Tuscan Chardonnay & Toscana Chardonnay LÖĞĞE VASARI I.G.T. - I.G.P.

CHIANTI AREZIO D.O.G.P. - D.O.P.



Region: Tuscany

Territory: Hills and plateaus of Arezzo area.

History: Chianti has always been the quintessential Tuscan wine, a product that has become famous for our region and our territory all over the world. Nowadays, known and appreciated everywhere, remains high on the international markets the prestige of Tuscany.

Harvest: Manual, with careful selection of grapes.

Grapes: Sangiovese 75%, Canaiolo 10%, Malvasia and Trebbiano of Chianti 5%. Merlot 5%. Cabernet 5%

Vinification: Traditional, with maceration of the crushed - Metodo Ganimede, tight temperature control of fermentation

Alcool % volume: 12,5

Sugar ‰: 2 - 3

Total acidity %: 5,3 - 5,6

Visual: Clarity brilliant ruby red color tending to garnet with aging. Smell: Vinous, net, even with hints of violets, enhances the qualities of finesse with aging

Taste: The flavor is dry, fruity, slightly tannic, it has a good body, resulting in complex harmonic.

Italian gastronomy: It can be served with any meal, it goes well with the Tuscan antipasti, risotto, pasta with tomato-based sauces, meat, mushrooms, chicken livers, excellent with roast beef and pork white meat, as well as grilled meat

Recommended temperature: 18 - 20 C°

Regione: Toscana

Territorio: Colline ed altipiani della Provincia di Arezzo

Storia: Il Chianti è sempre stato il vino toscano per antonomasia, un prodotto che ha reso famosa la nostra regione ed il nostro territorio in tutto il mondo. Ancora oggi, conosciuto ed apprezzato ovunque, mantiene alto sui mercati internazionali il prestigio dell'enologia toscana

Vendemmia: Manuale, con accurata cernita delle uve

Uvaggio: Sangiovese 75%, Canaiolo 10%, Malvasia e Trebbiano del Chianti 5%, Merlot 5%, Cabernet 5%

Vinificazione: Con macercazione del pigiato - Metodo Ganimede ed accurato controllo delle temperature di fermentazione

Alcool % volume: 12,5 Zuccheri %: 2 / 3

Acidità totale %: 5.3 - 5.6

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

Olfatto: Odore vinoso, netto, anche con richiamo di mammola, esalta le doti di finezza con l'invecchiamento

Gusto: Dal sapore asciutto, sapido, leggermente tannico, presenta un buon corpo, risulta nel complesso armonico

Gastronomia: Può essere servito a tutto pasto, ben si abbina agli antipasti toscani, risotti, paste con salse a base di pomodoro, carne, funghi, fegatini, ottimo con umidi ed arrosti di carni bianche, nonché su grigliate di carne

Temperatura: Consigliata per la degustazione 18 - 20 °C

VALDICHIANA TOSCANA BIANCO VERGINE D.O.C. D.O.P.

Region: Tuscany

Territory: Hills and plateaus of Valdichiana, Arezzo.

History: Our wine-growing, important economic activity, 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 Ministero del culto live no indigence.' Ancient wine-making traditions enriched and enhanced with the

D.O.C.G. - D.O.P. Tuscany Valdichiana

Harvest: Manual, with thorough selection of the grapes.

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

Vinification: Typically in white with the strict control of fermentation temperatures.

Alcool % volume: 12

Sugar ‰: 3 - 4

Total acidity ‰: 5,3 - 5,6

Visual: Clarity brilliant straw yellow color, with greenish hints.

Smell: Fresh, fine, pleasantly fruity.

Taste: Neutral, clean, fruity and acidulous, pleasant, could also show a slight aftertaste of bitter almonds

Italian Gastronomy: Excellent as an aperitif, goes well with starters, soups and stews, cooked vegetables, fresh cheeses and fish

Recommended temperature: 10 - 12 C°

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". Antiche tradizioni vitivinicole arricchite e valorizzate con la I.G.T. – I.G.P. Toscana

Vendemmia: Manuale, con accurata cernita delle uve

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

Zuccheri ‰: 3/4

Acidità totale %: 5,3 - 5,6

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

Temperatura: Consigliata per la degustazione 10 - 12 °C



TERRÆ TOSCANÆ SANGIOVESE 1.G.T. - 1.G.P.



Region: Tuscany

Territory: Hills and plateaus in the area of Arezzo

History: Our viticulture is millenarian, Etruscans and Romans, vinified in our wine-growing areas, Pliny the Younger describes the characteristics of the wines from Arezzo in the 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 winemakers

Harvest: Manual, with careful selection of grapes

Grapes: Minimum Sangiovese 90% in synergy with other red vines in Tuscany

Vinification: With prolonged maceration the crushed grapes - Metodo Ganimede, tight temperature control of fermentation Alcool % volume: 12.5

Sugar %: 3 - 4

Total acidity %: 5,3 - 5,6

Visual: Brilliant clarity, bright ruby red, tending to garnet with aging Smell: Odour vinous, distinctive, delicate, that matures with age

Taste: A balanced fruity and acidic, tannic, medium in body and texture, round pleasant

Italian gastronomy: You can enjoy your meal with it, it is suitable with the Tuscan starters, risotto, pasta with tomato-based sauces, meat, mushrooms, excellent with roast beef and pork white meat Recommended temperature: 19 - 21 C°

Regione: Toscana

Territorio: Colline ed altipiani della Provincia di Arezzo

Storia: Millenaria la nostra vitivinicoltura, gli Etruschi e i Romani, vinificavano nelle nostre zone viticole, Plinio il Giovane descrive le peculiarità dei vini aretini nell'opera "Naturalis Historia", il Vescovado aretino nei suoi testi storici rievoca l'importanza della viticoltura per le sue pievi e canoniche. Antiche tradizioni arricchite e valorizzate dai nostri viticoltori

Vendemmia: Manuale, con accurata cernita delle uve

Uvaggio: Sangiovese minimo 90% in sinergismo con altri vitigni rossi toscani

Vinificazione: Con macercazione del pigiato – Metodo Ganimede, accurato controllo delle temperature di fermentazione

Alcool % volume: 12,5
Zuccheri %: 3 / 4

Acidità totale %: 5,3 - 5,6

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 arrosti di carni bianche

Temperatura consigliata per la degustazione: 19 - 21 °C

TERRÆ TOSCANÆ ROSATO DI TOSCANA 1.G.T. - 1.G.P.

Region: Tuscany

Territory: Hills and plateaus in the area of Arezzo

History: Our wine-growing is an economic activity of fundamental importance, historically confirmed with the discovery of relics and vessels dating back to Etruscan and Roman period, recalled in the texts of the Bishop of Arezzo. Ancient wine-making traditions enriched and enhanced by I.G.T. – I.G.P. Tuscany

Harvest: Manual, with careful selection of grapes

Grapes: Sangiovese in synergism with other Tuscan grapes

Vinification: Short maceration and fermentation with strict control of temperature

Alcool % volume: 12,5

Sugar ‰: 4 - 5

Total acidity %:: 5,20 - 5,50

Visual: Brilliant clarity, pink coral

Smell: Fresh, delicately fruity, fine, clear, pleasant

Taste: Dry, pleasantly sour and tangy, it has good finesse and persistence Italian gastronomy: Well suited for appetizers, pastas, meats, boiled meats, fresh or medium-aged cheeses

Recommended temperature: 12 - 14 C°

Regione: Toscana

Territorio: Colline e altipiani della Provincia di Arezzo

Storia: La nostra viticoltura, un'attività economica di fondamentale importanza, storicamente confermata con il ritrovamento di cimeli enoici etruschi e romani, rievocata anche nei testi del Vescovado di Arezzo.

Antiche tradizioni vitivinicole arricchite e valorizzate dalla I.G.T. - I.G.P.

Toscana

Vendemmia: Manuale, con accurata cernita delle uve

Uvaggio: Sangiovese in sinergismo con altri vitigni toscani

Vinificazione: Breve criomacerazione e successiva fermentazione con il rigoroso controllo delle temperature

Alcool % volume: 12,50

Zuccheri ‰: 4/5

Acidità totale %: 5,20 - 5,50

Vista: Limpidezza brillante, colore rosa corallino

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

Gusto: Asciutto, gradevolmente acidulo e sapido, presenta buona finezza e persistenza

Gastronomia: Ben si adatta per antipasti, paste asciutte, salumi, bolliti, formaggi freschi o di media stagionatura

Temperatura consigliata per la degustazione: 12 - 14 °C



TERRÆ TOSCANÆ VALDICHIANA BIANCO 1.G.T. - 1.G.P.



Region: Tuscany

Territory: Hills and plateaus of Valdichiana, Arezzo.

History: Our wine-growing, important economic activity, 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 Ministero del culto live no indigence'. Ancient wine-making traditions enriched and enhanced with the D.O.C.G. - D.O.P. Tuscany Valdichiana

Harvest: Manual, with thorough selection of the grapes.

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

Vinification: Typically in white with the strict control of fermentation temperatures.

Alcool % volume: 12

Sugar ‰: 3 - 4

Total acidity %:: 5,3 - 5,6

Visual: Clarity brilliant straw yellow color, with greenish hints.

Smell: Fresh, fine, pleasantly fruity.

Taste: Neutral, clean, fruity and acidulous, pleasant, could also show a slight aftertaste of bitter almonds

Italian Gastronomy: Excellent as an aperitif, goes well with starters, soups and stews, cooked vegetables, fresh cheeses and fish

Recommended temperature: 10 - 12 C°

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". Antiche tradizioni vitivinicole arricchite e valorizzate con la I.G.T. – I.G.P. Toscana

Vendemmia: Manuale, con accurata cernita delle uve

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

Zuccheri ‰: 3 / 4

Acidità totale %: 5,3 - 5,6

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

Temperatura: Consigliata per la degustazione 10 - 12 °C

TERRÆ TOSCANÆ ROSSO TOSCANA 1.G.T. - 1.G.P.

Region: Tuscany

Territory: Hills and plateaus in the area 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.

Harvest: Manual, with careful selection of grapes

 ${\it Grapes: Sangiovese \ vines \ in \ synergism \ with \ other \ Tuscan \ reds.}$

Vinification: Traditional, with maceration of the crushed.

Alcool % volume: 12,5

Sugar ‰: 4 - 5

Total acidity %:: 5,2 - 5,5

Visual: Super brightness, a lively ruby red, tending to garnet with aging. Smell: Vinous, clear, distinctive, delicate, which improves with maturation.

Taste: A balanced fruity and tangy, tannic, medium in body and structure, round pleasant.

Italian gastronomy: You can enjoy your meal with it, it is suitable with the Tuscan starters, risotto, pasta with tomato-based sauces, meat, mushrooms, excellent with roast beef and pork white meat

Recommended temperature: 19 - 21 C°

Regione: Toscana

Territorio: Colline ed altipiani della Provincia di Arezzo

Storia: Millenaria la nostra vitivinicoltura, gli Etruschi e i Romani, vinificavano nelle nostre zone viticole, Plinio il Giovane descrive le peculiarità dei vini aretini nell'opera "Naturalis Historia", il Vescovado aretino nei suoi testi storici rievoca l'importanza della viticoltura per le sue pievi e canoniche. Antiche tradizioni arricchite e valorizzate dai nostri viticoltori

Vendemmia: Manuale, con accurata cernita delle uve

Uvaggio: Sangiovese minimo 60% in sinergismo con altri vitigni rossi toscani

Vinificazione: Con macercazione del pigiato – Metodo Ganimede, accurato controllo delle temperature di fermentazione

Alcool % volume: 12,5

Zuccheri %: 4 / 5

Acidità totale %: 5,2 - 5,5

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 arrosti di carni bianche

Temperatura consigliata per la degustazione: 19 - 21 °C



CHIANTI COLLI ARETINI D.O.C.G. - D.O.P.



Region: Tuscany

Territory: Hills in the area of Arezzo, located at an altitude of 300 meters above sea level

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

Harvest: Manual, with careful selection of grapes

Grapes: Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Merlot 5%, Cabernet 5% Vinification: With prolonged maceration of crushed grapes - Metodo Ganimede, tight temperature control of fermentation

Alcool % volume: 12,5

Sugar ‰: 2 - 3

Total acidity %:: 5,2 - 5,5

Visual: Brilliant clarity, bright ruby red, tending to garnet with aging Smell: Smell intensely vinous, with hints of violets, enhances its finesse with the maturation

Taste: Dry, fruity, slightly tannic, with good structure, overall balanced and harmonious

Italian gastronomy: robust and valuable wine,good for many occasions, a perfect blend with roasted white meats, grilled meats, all red meats, roast games, as well as medium-aged cheeses

Recommended temperature: 18 - 20 C°

Regione: Toscana

Territorio: Colline della provincia di Arezzo, poste ad un'altitudine superiore ai 300 metri sul livello del mare

Storia: Nei nostri territori, dal tempo degli Etruschi, era ben conosciuta e praticata l'arte di fare vini rossi. Talpona era il nome di un vino rosso ottenuto dagli Etruschi e dai Romani nelle terre dell'antica Etruria, ricca di storia e tradizioni

Vendemmia: Manuale, con accurata cernita delle uve

Uvaggio: Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Merlot 5%, Cabernet 5% Vinificazione: Con prolungata macercazione del pigiato – Metodo Ganimede, accurato controllo delle temperature di fermentazione

Alcool % volume: 12,5 Zuccheri %: 2 / 3

Acidità totale %: 5,2 - 5,5

Vista: Limpidezza brillante, colore rosso rubino vivace, 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 arrosti di carni bianche, grigliate, tutte le carni rosse, arrosti di selvaggina, nonché formaggi media stagionatura

Temperatura consigliata per la degustazione: 18 - 20 °C

TOSCANA ROSSO BARONE ALBERGOTTI I.G.T. - I.G.P.

Region: Tuscany

Territory: Hills of Arezzo

History: The red wine elevated on the wood has always been the flagship of Tuscany. This wine made from selected grapes, vinified with meticulous care, long aged in wood, bears the name of the historic, prestigious noble family of Arezzo ALBERGOTTI, whose descendants are among the founders and directors of our winery.

Harvest: Manual, with careful selection of grapes

Grapes: Sangiovese, Cabernet, Canaiolo and balanced synergy in Montepulciano

Vinification: Traditional red with prolonged maceration of the destemmed, then the wine is elevated in wood for at least 12 months

Alcool % volume: 13

Sugar %: 2 - 3

Total acidity %: 5,3 - 5,6

Visual: Brilliant clarity, color ruby covered with slight garnet reflections Smell: Vinous, with hints of vanilla and toast, with slight balsamic notes of wood and spices. Enhances its finesse with the maturation

Taste: Dry, fruity, slightly tannic, structured, with good balance and proper harmony

Italian gastronomy: Robust wine, full bodied, fine, is good for many occasions; perfect blend with roasts, grilled meats, all red meats, game and mature cheeses

Recommended temperature: 21 - 23 C°

Regione: Toscana

Territorio: Colline del Comune di Arezzo

Storia: Il rosso elevato sul legno è sempre stato il fiore all'occhiello dell'enologia toscana. Questo vino ottenuto da selezionate uve, vinificato con meticolosa cura, affinato lungamente nel legno, porta il nome della storica, prestigiosa nobile famiglia aretina Albergotti, i cui discendenti sono fra i fondatori ed amministratori della nostra cantina

Vendemmia: Manuale. con accurata cernita delle uve

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet, Canaiolo e Montepulciano in equilibrato sinergismo

Vinificazione: Tradizionale in rosso con prolungata macerazione del diraspato, successivamente il vino viene elevato nel legno per almeno 12 mesi

Alcool % volume: 13
Zuccheri %: 2 / 3

Acidità totale %: 5,3 - 5,6

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, strutturato, con buon equilibrio ed adeguata armonia

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

Temperatura: Consigliata per la degustazione 21 - 23 °C



CHIANTI RISERVA VILLA ALBERGOTTI D.O.C.G. - D.O.P.

CHIANTI SUPERIORE DE' VASARI D.O.C.G. - D.O.P.



Region: Tuscany

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

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

Harvest: Manual, with careful selection of grapes

Grapes: Sangiovese 75%, Canaiolo 5%, Merlot 10%, Cabernet 10% Vinification: With prolonged maceration the crushed grapes -Metodo Ganimede, tight temperature control of fermentation

Alcool % volume: 13 Sugar ‰: 2 - 3

Total acidity %: 5,2 - 5,5

Visual: Clarity brilliant ruby red color covered, tending to garnet with

Smell: Smell intensely vinous, with hints of violets, enhances its finesse with the maturation

Taste: Dry, fruity, slightly tannic, with good structure, overall balanced and harmonious

Italian gastronomy: robust and valuable wine, good for many occasions, a perfect blend with roasted white meats, grilled meats, all red meats, roast game, as well as medium-aged cheeses Recommended temperature: 19 - 21 C°

Regione: Toscana

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

Storia: Nei nostri territori, dal tempo degli Etruschi, era ben conosciuta e praticata l'arte di fare vini rossi. Talpona era il nome di un vino rosso ottenuto dagli Etruschi e dai Romani nelle terre dell'antica Etruria, ricca di storia e tradizioni

Vendemmia: Manuale, con accurata cernita delle uve

Uvaggio: Sangiovese 75%, Canaiolo 5%, Merlot 10%, Cabernet 10% Vinificazione: Con prolungata macercazione del pigiato - Metodo Ganimede, accurato controllo delle temperature di fermentazione

Alcool % volume: 13 Zuccheri ‰: 2/3

Acidità totale %: 5,2 - 5,5

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 arrosti di carni bianche, grigliate, tutte le carni rosse, arrosti di selvaggina, nonché formaggi media stagionatura Temperatura: consigliata per la degustazione 19 - 21 °C

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

Harvest: Manual, with careful selection of grapes.

Grapes: Sangiovese 85%, Canaiolo 5%, Merlot 5%, Cabernet 5%

Vinification: Traditional red with maceration of destemmed and the wine after malolactic fermentation is high in wood (oak barrels 80%, 10% French Allier oak barrels, American barrels Missouri 10%) for at least a

Alcool % volume: 13

Sugar %: 2 / 3

Total acidity ‰: 5,2 - 5,5

Visual: Clarity brilliant ruby color with light garnet.

Smell: Odour vinous, with hints of vanilla and toast, presents slight balsamic notes of wood and spices. Enhances the finesse

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

Italian gastronomy: Full bodied, fine, is good for many occasions: excellent combination with roasts, grilled meats, all red meats, game and mature

Recommended temperature: 20 - 22 C°

Regione: Toscana

Territorio: Colline di Arezzo

Storia: Il Chianti elevato sul legno è sempre stato il fiore all'occhiello dell'enologia toscana. Questo vino ottenuto dall'esclusiva vinificazione di selezionate uve, affinato meticolosamente in legno ne è tipica espressione Vendemmia: Manuale, con accurata cernita delle uve

Uvaggio: Sangiovese 85%, Canaiolo 5%, Merlot 5%, Cabernet 5%

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

Il vino dopo la fermentazione malolattica viene elevato in legno (Rovere di Slavonia 80%, barriques Allier francesi 10%, barriques Missouri americani 10%) per almeno un anno

Alcool % volume: 13 Zuccheri ‰: 2/3

Acidità totale %: 5,2 - 5,5

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

Olfatto: Odore 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 arrosti, grigliate di carne, tutte le carni rosse, selvaggina, nonché formaggi secchi

Temperatura consigliata per la degustazione: 20 - 22 °C



TOSCANA CHARDONNAY LOGGE VASARI I.G.T. - I.G.P.



Region: Tuscany

Territory: Hills and plateaus of Valdichiana, Arezzo.

History: Our wine-growing is an economic activity of fundamental importance, historically confirmed on several occasions in the texts of the Bishopric of Arezzo, where they speak about "canonical churches and with large spaces of land planted with vines, so that the Ministers of Worship not living in poverty". Ancient wine-making traditions enriched and enhanced with the Denomination Tuscany. Harvest: Manual, with thorough selection of the grapes.

Grapes: Chardonnay

Vinification: In white, with very tight temperature control of fermentation Alcool % volume: 13

Sugar %: 3 - 4

Total acidity %:: 5,3 - 5,6

Visual: Brilliant clarity, pale straw yellow color with greenish reflections

 ${\it Smell: Fresh\ call\ with\ floral\ perfumes,\ fruity,\ fine,\ pleasant}$

Taste: The flavor is dry, round with finesse and balance of the body, has good length and pleasantness

Italian Gastronomy: Excellent as an aperitif, goes well with starters, soups and stews, cooked vegetables, fresh cheeses and fish

Recommended temperature: 10 - 12 C°

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 nell'indigenza". Antiche tradizioni vitivinicole arricchite e valorizzate con la Denominazione Toscana.

Vendemmia: Manuale, con accurata cernita delle uve

Uvaggio: Chardonnay

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

Alcool % volume: 13

Zuccheri ‰: 3 / 4

Acidità totale %: 5,3 - 5,6

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

Olfatto: Fresco con richiamo floreale, fruttato, fine, gradevole

Gusto: Dal sapore asciutto, rotondo con equilibrio di finezza e corpo, presenta buona persistenza e gradevolezza

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

Temperatura: Consigliata per la degustazione 10 - 12 °C





healthy great grapes of our associated members, to accurate machining with appropriate technology, to get wines of impeccable quality and expression of our territories

We are increasingly proud of our beliefs: from Siamo sempre più sicuri delle nostre convinzioni: partire con uve dei Soci viticoltori aretini perfettamente sane e mature, lavorazioni accurate con tecnologie appropriate, per ottenere vini di qualità ineccepibile, originali, unica espressione dei nostri territori.

Safety and quality Effectiveness of HACCP System Traceability of activities Selection of raw materials

Sicurezza e qualità Efficacia del sistema HACCP Tracciabilità delle attività Accuratezza nella selezione delle materie prime

CERTIFICATES

CERTIFICATI

associated follows a controlled viticulture, according to winery quality standards. Different inspections are regularly made by our technical committee which ensures that the products are genuine in every phase of production.

We have several quality certifications. Each Vantiamo una serie di importanti certificazioni di qualità. Ogni agricoltore associato segue una viticoltura controllata, attenendosi agli standard qualitativi cui la Cantina è certificata. Numerosi test e ispezioni vengono periodicamente eseguite dalla nostra commissione tecnica che si accerta che i prodotti siano puri e genuini in ogni fase della lavorazione.

> IO Net 12121 IFS International Food Standard CSOA 314 ISO 9001:2008 BRC Global Standard - Food









all members associated, that, thanks to the motivations and qualities of those who have demonstrated foresight, initiative and originality in lungimiranza, intraprendenza e originalità nel suo his style of living and working, taking to heart the winery, understood not only as a company, but as a set of human and cultural values. Passions and traditions have brought us over the years to achieve hanno portato, negli anni, a raggiungere traguardi important results.

Goals achieved not only in our wonderful country but, especially abroad, in places where the competition among the different types of wine, and the various national and international wineries.

"Cantina dei Vini Tipici dell'Aretino" congratulates La Cantina dei Vini Tipici dell'Aretino si congratula con tutti i soci associati perchè, grazie alle motivazioni e alle qualità di chi ha dimostrato stile di vita e di lavoro, avendo a cuore la Cantina, intesa non solo come azienda, ma come insieme di valori umani e culturali, di passioni e tradizioni ci sensazionali.

> Traguardi conseguiti non solo nel nostro meraviglioso territorio ma, soprattutto all'estero, in posti in cui la competizione tra le diverse tipologie di vino e, tra le varie cantine nazionali e internazionali, si assesta a livelli significativi e concorrenziali.







CINA SHANGAI INTERNATIONAL WINE CHALLENGE **Bronze Award 2010**

Silver Award 2013

RUSSIA MOSCOW WINE CHALLENGE Gold Award 2011

GERMANIA WEINWIRTSCHAFT GERMAN "Top 20 Italian winery" 2011, 2012, 2013



OGNI ANNO "Cantina dei Vini Tipici dell'Aretino s.c.a" VINCE DECINE DI PREMI NAŽIONALI AL PRODOTTO PER IL GUSTO UNICO E LA QUALITÀ DEI NOSTRI

EVERY YEAR "Cantina dei Vini Tipici dell' Aretino s.c.a." WON NATIONAL AWARDS FOR TASTÉ AND QUALITY OF OUR WINES



