

VAL DI CHIANA

Già al tempo degli Etruschi la zona era già famosa per la produzione del vino e del grano. Anche Plinio il giovane ne descrive la bontà dei prodotti. L'importanza data a questa attività economica è confermata a più riprese nei testi del Vescovado di Arezzo dove si parla di "Pievi canoniche con ampi spazi di terreno vitato, affinché i ministri del culto non vivano nell'indigenza". Una tradizione vitivinicola che si è arricchita e valorizzata con la Doc Bianco Vergine così chiamato dalla vinificazione senza raspi e bucce.

Caratteristiche chimiche:

- alcol: 11%
- acidità totale: 6 per mille
- estratto secco minimo: 16 per mille
- Resa massima per ha: 130 q.li
- resa massima di uva in vino : 70%

Caratteristiche organolettiche:

- vitigni : Trebbiano toscano 70-85%, Malvasia del Chianti 10-20% , altri vitigni a frutto bianco non aromatici 5-10%
- vista: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- olfatto: profumo neutro, caratteristico, ricco di sentori delicati e gradevoli;
- gusto: sapore asciutto o leggermente amabile, con lieve retrogusto di mandorle amare

Temperatura di servizio:

8/10 C°.

Abbinamenti:

Antipasti di pesce, minestre, passati e soufflè, sia di verdure che di pesce.

Note:

Invecchiamento obbligatorio 5 mesi

VAL DI CHIANA

From the time of the Etruscans this zone was famous for its production of grains and wine and Plinio described the richness of the products. The importance given to this economic activity is corroborated in the sacred texts of the bishopric of Arezzo, where there are lots of references to "Presbytery and Parish churches with wide vineyards, so that the priests mightn't live in indigence". This tradition of wine-making has been enriched by the production of DOC Bianco Vergine, so called because the wine is produced without the stalks and skin of the grapes.

Chemical characteristics:

- alcohol: 11%
- total acidity: 6 per mille
- estratto secco minimo: 16 per mille
- Max yield per ha: 130 Q.ls
- Max yield of grapes in wine : 70%

Organoleptic characteristics:

- Grapes : Trebbiano toscano 70-85%, Malvasia del Chianti 10-20% , other not aromatics white grapes 5-10%
- Colour: yellow-straw with greenish lights;
- Smell: Neutral, characteristic, plenty of soft and agreeable flavour
- Taste: Dry and slightly sweet, with a light almonds aftertaste

Service temperature:

8/10 C°.

Combining:

Fish hors-d'oeuvre, soups, fish and vegetables purée and soufflés.

Note:

Compulsory ageing 5 months