



LA FONTE (Super Tuscan)

Casanuova di Ama I.G.T. Toscana Rosso

BESCHREIBUNG



KENNZEICHEN: tiefrote, leuchtende Farbe; trockener, kräftiger Geschmack; volles Bouquet. Im Mund ist er voll, aber nicht aufdringlich, die Tannine sind weich und süß; würziger Abgang.

REBSORTEN: für die Herstellung dieses kostbaren Weins, der nur in sehr begrenzten Mengen produziert wird, wird eine strenge Auswahl der Trauben vorgenommen. Die verwendeten Rebsorten sind: 50% Merlot und die restlichen 50% Sangiovese.

LESE DER TRAUBEN: die Trauben für diesen kostbaren Wein werden mit großer Sorgfalt geerntet, wobei nur die Trauben verwendet werden, die den perfekten Reifegrad erreicht haben.

WEINHERSTELLUNG: Unmittelbar nach der Ernte, nach vorangegangener Entkernung, kommen die Trauben in die Gärungsgefäße. Hier geschieht die „unruhige Gärung“, die mit einer kontrollierten Temperatur ungefähr zehn Tage andauert, um die charakteristischen Aromen der Rebsorten zu bewahren. Die Sangiovese- und Merlot-Trauben werden getrennt geerntet und vinifiziert. Die beiden Weine werden vor der Reifung in Holz verschnitten.

ZEIT DES KONSUMS: 24 Monate nach der Weinlese beginnt man den Wein in Flaschen abzufüllen, die optimale Zeit für den Konsum geht von drei bis zehn Jahre der Alterung.

VERWENDUNG: dieser Wein paßt gut zu kräftigen Speisen: Braten, Wild, Käse, Wurst etc.

SERVIERTEMPERATUR: es wird empfohlen, den Wein bei Raumtemperatur zu servieren: 17° - 18° C

Azienda Agraria Casanuova di Ama

Località Casanuova di Ama - 53013 Gaiole in Chianti (SI)

Tel. +39 0577 746.119 - www.agrariacasanuovadiama.it

E-mail: info@agrariacasanuovadiama.it