



LA FONTE (Super Tuscan)

“CASANUOVA DI AMA”

SCHEDA TECNICA

LUOGO DI PRODUZIONE:

località Casanuova di Ama, Gaiole in Chianti - Siena.

CARATTERISTICHE: gradazione alcolica 12,5% vol, colore rosso brillante, sapore particolarmente secco, gusto pieno, profumo intenso.

VITIGNI: da una severissima selezione di uve viene ricavato questo prezioso vino, prodotto in quantità limitatissima e in bottiglie numerate. I vitigni utilizzati sono: Merlot al 50% e il restante 50% Sangiovese.

RACCOLTA DELLE UVE: la raccolta delle uve per fare questo prezioso vino viene fatta con grande scrupolo prendendo solo i grappoli che hanno raggiunto una perfetta maturazione.

VINIFICAZIONE: immediatamente dopo la raccolta, previa diraspatura, le uve vengono messe nei recipienti in acciaio per la fermentazione alcolica e la macerazione, che ha durata di circa 10/12 gg. a temperatura controllata per preservare gli aromi caratteristici dei vitigni. Le uve Sangiovese e Merlot vengono raccolte e vinificate separatamente. I due vini sono assemblati prima dell'invecchiamento in legno.

TEMPI DI CONSUMO: l'imbottigliamento avviene trascorsi 24 mesi dalla vendemmia. Si consiglia di invecchiare il vino dai tre ai dieci anni.

UTILIZZAZIONE: il nostro vino selezione la fonte, si sposa bene con tutti i piatti forti, arrostiti, cacciagione, formaggi, salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: a temperatura ambiente, circa 17/18° C



Azienda Agraria Casanuova di Ama

Località Casanuova di Ama - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
Tel./Fax +39 0577 746.119 - www.agrariacasanuovadiama.it
E-mail: info@agrariacasanuovadiama.it bencini.yuri@libero.it