



VESPERO

Casanuova di Ama g.g.A. Roter Tafelwein

BESCHREIBUNG

EIGENSCHAFTEN: klare, leuchtend rote Farbe; trockener, fruchtiger, voller; charakteristischer Duft. Harmonische und samtige Tannine.

REBSORTEN: nach alten Regeln zur Herstellung des Chianti Classicos: 75% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Malvasia Nera, 5% Malvasia Bianca und Trebbiano, 5% der für die Zone charakteristischen Rebsorten mit roten Trauben, Calabrese, Foglia Tonda, Cilieggiolo, Colorino, etc.

LESE DER TRAUBEN: wird vollzogen durch eine strenge Auslese, indem nur die Trauben gesammelt werden, die vollkommen gereift sind. Die Traubensorten werden separat gesammelt und erst anschließend nach dem Abtrennen der Stiele zusammen vermengt.

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. Von diesem Moment an, nach angemessenem Umfüllen und Pausen und verschiedenen Gefäßen, sowohl Stahl als auch Holz, beginnt die Phase des Alterns und der Reifung unseres I.G.T. Vespero.

ZEIT DES KONSUMS: 18 Monate nach der Weinlese beginnt man den Wein in Flaschen abzufüllen, die optimale Zeit für den Konsum geht von zwei bis fünf Jahre der Alterung.

GEBRAUCH: Unser I.G.T. Vespero ist ein idealer Wein zu jedem Essen, auch wenn er am besten zu Käse, Wurstwaren und Fleischgerichten im Allgemeinen passt.

TEMPERATUR BEIM SERVIEREN: bei Zimmertemperatur, ca. 17/18 Grad.



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