



CHIANTI CLASSICO RISERVA

Casanuova di Ama D.O.C.G.

BESCHREIBUNG



EIGENSCHAFTEN: rote, rubinrote Färbung, besonderer intensiver Duft, Geschmack trocken, stark, mit einer Spur Lilie und Veilchen. Elegantes und feines Tannin, langer und schmackhafter Abgang. Wein, der mindestens 18 Monate lang im Holz gereift ist.

WEINSTÖCKE: 85 % Sangiovese, die restlichen 15 % entfallen auf die für das Gebiet typischen roten Rebsorten wie Malvasia nera, Canaiolo, Foglia tonda und Cilieggiolo.

WEINLESE: aus Weintrauben, die aus einer hervorragenden Lese stammen entsteht unser "Chianti Classico Riserva".

WEINBEREITUNG: sofort nach der Weinlese werden die Trauben entstielt und in die Gärbehälter gefüllt. Nach einigen Tagen wird der Wein von den Tretern getrennt. Jetzt, nach einer kurzen Rast, beginnt die Gärungs- und Reifezeit im Holz; danach ist unser Chianti fertig!

VERBRAUCHSZEITRAUM: wein zum Nachdenken, bestimmt für eine lange Alterung.

VERWENDUNG: unser "Chianti Classico Riserva" paßt ausgezeichnet zu Wild, Braten und anderem Fleisch; besonders wird er zu Käse und Wurst empfohlen.

SERVIERTEMPERATUR: es wird empfohlen, den Wein bei Raumtemperatur zu servieren: 18° - 20° 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