



# CHIANTI CLASSICO RISERVA

## “CASANUOVA DI AMA” D.O.C.G.

### BESCHREIBUNG

#### HERSTELLUNGSORT:

ort Casanuova di Ama, Gaiole in Chianti - Siena.

**EIGENSCHAFTEN:** Alkoholgehalt mindestens 13% vol; rote, rubinrote Färbung, besonderer intensiver Duft, Geschmack trocken, stark, mit einer Spur Lilie und Veilchen. In Holzfässern über mindestens ein Jahr gereift.

**WEINSTÖCKE:** entsprechend Herstellungsregel: 85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 3% Malvasia nera, 2% typische Weinstöcke mit roten Beeren des Gebietes (diese verleihen den besonderen Geschmack und Duft), Calabrese, Foglia tonda, Ciliegiolo, usw.

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

**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./Fax +39 0577 746.119 - [www.agrariacasanuovadiama.it](http://www.agrariacasanuovadiama.it)  
E-mail: [info@agrariacasanuovadiama.it](mailto:info@agrariacasanuovadiama.it) [bencini.yuri@libero.it](mailto:bencini.yuri@libero.it)