



CHIANTI CLASSICO RISERVA

“CASANUOVA DI AMA” D.O.C.G.

SCHEDA TECNICA



LUOGO DI PRODUZIONE:

località Casanuova di Ama, Gaiole in Chianti - Siena.

CARATTERISTICHE: gradazione alcolica 13% vol. minimo; colore rosso rubino, profumo intenso particolare, sapore asciutto, forte, con sentore di giaggiolo e mammolo. Vino invecchiato in legno almeno per 18 mesi.

VITIGNI: come da disciplinare di produzione: 85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 3% Malvasia nera, 2% vitigni a bacca rossa caratteristici della zona (sono quelli che danno dei sapori e profumi tipici), Calabrese, Foglia tonda e Cilieggiolo.

RACCOLTA DELLE UVE: con uve provenienti da una primissima selezione nasce il nostro “Chianti Classico Riserva”.

VINIFICAZIONE: immediatamente dopo la raccolta, previa diraspatura, le uve passano nei recipienti di fermentazione. Qui avviene la fermentazione alcolica e la macerazione, che ha durata di circa 15/18 gg. a temperatura controllata per preservare gli aromi caratteristici dei vitigni. Da questo momento, dopo opportuni travasi, inizia la fase di invecchiamento e maturazione in legno del nostro Chianti Classico Riserva.

TEMPI DI CONSUMO: vino da meditazione destinato ad un lungo invecchiamento.

UTILIZZAZIONE: il nostro “Chianti Classico Riserva” si può accompagnare benissimo con cacciagione, arrosti ed altre carni; consigliato in modo particolare con formaggi ed insaccati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di servire a temperatura ambiente: 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
E-mail: info@agrariacasanuovadiama.it bencini.yuri@libero.it