



# CHIANTI CLASSICO RISERVA

Casanuova di Ama D.O.C.G.

## SCHEDA TECNICA



**CARATTERISTICHE:** colore rosso rubino, profumo intenso particolare, sapore asciutto, forte, con sentore di giaggiolo e mammolo. Tannino elegante e fine, finale lungo e sapido. Vino invecchiato in legno almeno per 18 mesi.

**VITIGNI:** 85% Sangiovese, il restante 15% è dato da vitigni a bacca rossa caratteristici della zona come Malvasia nera, Canaiolo, Foglia tonda e Ciliegiole.

**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, arrostiti 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. +39 0577 746.119 - [www.agrariacasanuovadiama.it](http://www.agrariacasanuovadiama.it)

E-mail: [info@agrariacasanuovadiama.it](mailto:info@agrariacasanuovadiama.it)