



CHIANTI CLASSICO

“CASANUOVA DI AMA” D.O.C.G.

BESCHREIBUNG

HERSTELLUNGSORT:

ort Casanuova di Ama, Gaiole in Chianti - Siena.

KENNZEICHEN: Alkoholgehalt mindestens 12,5%; tiefrote, leuchtende Farbe; voller, feiner Geschmack; charakteristischer Duft.

TRAUBEN: klassischer Chianti-Mischsatz: 85% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero, 3% Malvasia nera, 2% Rotweinsorten zur Abrundung des Geschmacks: Calabrese, rundes Blatt, Ciliegiole u.s.w.

WEINLESE: in mehreren Arbeitsgängen: Die Lese der weissen Trauben beginnt Ende September anschliessend folgen die roten Trauben für unseren Tafelwein. Dann endlich sind auch die Trauben ausgereift, die wir für unseren Chianti brauchen.

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

LAGERUNG: die Flaschenfüllung beginnt 2 Jahre nach der Weinlese. Der Wein kann durchaus jung getrunken werden, lässt sich aber mit Gewinn zwei bis fünf Jahre lagern.

VERWENDUNG: unser Chianti Classico passt gut zu kräftigen Speisen: Braten, Wild, Käse, Wurst etc. Die ideale Serviertemperatur beträgt 18° 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