



CHIANTI CLASSICO

Casanuova di Ama D.O.C.G.

SCHEDA TECNICA



CARATTERISTICHE: colore rosso brillante; sapore secco, fruttato, pieno, armonioso; profumo caratteristico. Tannino soffice e brillante con finale equilibrato.

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

RACCOLTA DELLE UVE: le uve per la produzione del Chianti Classico vengono raccolte a maturazione ottimale raggiunta, in più passaggi.

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 12/15 gg. a temperatura controllata per preservare gli aromi caratteristici dei vitigni. Da questo momento, dopo opportuni travasi e sosta in vari recipienti sia di acciaio che di legno, inizia la fase di invecchiamento e maturazione del nostro Chianti Classico.

TEMPI DI CONSUMO: l'imbottigliamento avviene trascorsi due anni dalla vendemmia. Si consiglia di invecchiare il vino dai due ai cinque anni.

UTILIZZAZIONE: il nostro Chianti Classico si sposa bene in piatti forti, arrostiti, cacciagione, formaggi, salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: a temperatura ambiente, circa 17/18° 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