



## CHIANTI CLASSICO "CASANUOVA DI AMA" D.O.C.G.

### SCHEDA TECNICA



#### LUOGO DI PRODUZIONE:

località Casanuova di Ama, Gaiole in Chianti - Siena.

**CARATTERISTICHE:** gradazione alcolica minima 12,5% vol.; colore rosso brillante; sapore secco, fruttato, pieno, armonioso; profumo caratteristico.

**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:** 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./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)