



IL ROSIGNOLO

Casanuova di Ama

Vinsanto del Chianti Classico D.O.C.

BESCHREIBUNG

KENNZEICHEN: goldgelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen, feiner charakteristischer Geschmack, sehr intensives und angenehmes Aroma, das typischerweise an Honig und Trockenfrüchte erinnert.

TRAUBEN: 80% Malvasia del Chianti, die restlichen 20% sind vor allem Trebbiano toscano und verschiedene andere rote und weisse Reben.

WEINLESE UND WEINHERSTELLUNG: die ausgesuchten Trauben für diesen Wein werden nach der Lese zum Trocknen aufgehängt. Nach Weihnachten werden die Trauben gekeltert und der konzentrierte Most in kleine Fässer, "caratelli" genannt, abgefüllt. Dann lassen wir den Wein für mindestens 3 Jahre in Ruhe, die Natur besorgt den Rest.

VERWENDUNG: ein typischer Dessertwein, der hier in der Toskana mit dem Mandelgebäck "Cantuccini" serviert wird. In der Toskana ist der Vinsanto der Begrüßungswein, der den Gästen oft auch außerhalb der Mahlzeiten angeboten wird.

SERVIERTEMPERATUR: die ideale beträgt 18° C. Die trockenere Variante ist auch sehr gut als Aperitif geeignet, er sollte dann kalt (5-8° C) serviert werden.

WICHTIG: eine angebrochene Flasche sollte nicht gekühlt aufbewahrt werden; der Wein hält sich so viel Zeit ohne Qualitätsverlust.



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