



IL ROSIGNOLO - Vinsanto del Chianti "CASANUOVA DI AMA" D.O.C.

BESCHREIBUNG

HERSTELLUNGSORT:

ort Casanuova di Ama, Gaiole in Chianti - Siena.

KENNZEICHEN: Alkoholgehalt 16,5%; kräftige, strohgelbe Farbe, feiner Geschmack, kräftiger, typischer Duft.

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

WEINLESE: und: Die ausgesuchten Trauben für diesen Wein werden nach.

WEINBEREITUNG: 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.

LAGERUNG: Dieser Wein ist aufgrund seiner hohen Alkohol- und Zuckerkonzentration beinahe unbegrenzt lagerfähig.

VERWENDUNGS: Ein typischer Dessertwein, der hier in der Toskana mit Mandelgebäck "Cantuccini" serviert wird. Die ideale Serviertemperatur beträgt 18° C. Die trockenere Variante ist auch sehr gut als Aperitif geeignet, er sollte dann kalt (5-8° C) serviert werden.

WICHTIG: Unser Vinsanto ist ein 100% natürliches Produkt. Ein wenig Niederschlag am Flaschenboden ist völlig normal und mindert nicht die ausgezeichnete Qualität. Eine angebrochene Flasche sollte nicht gekühlt aufbewahrt werden; der Wein hält sich so 30 Tage ohne Qualitätsverlust.



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