



IL ROSIGNOLO

Casanuova di Ama

Vinsanto del Chianti Classico D.O.C.

SCHEDA TECNICA



CARATTERISTICHE: colore giallo oro con riflessi ambrati, sapore delicato caratteristico, profumo molto intenso e gradevole, che ricorda tipicamente il miele e la frutta secca.

VITIGNI: malvasia toscana all'80%, il restante 20% varia fra Trebbiano e vari vitigni a bacca bianca e rossa.

RACCOLTA E VINIFICAZIONE: le uve destinate alla produzione di Vinsanto vengono raccolte ed appese ad appassire, dopodiché vengono spremute e messe a fermentare in recipienti particolari detti "CARATELLI" dove avviene una fermentazione in ambiente chiuso con poco ossigeno. Nei soliti recipienti della fermentazione viene lasciato invecchiare per alcuni anni, non meno di tre.

UTILIZZAZIONE: è il tipico vino da dessert, si utilizza con dolci; qui in Toscana è molto conosciuto l'uso del Vinsanto con i cantuccini, tipico dolcetto con le mandorle. Il Vinsanto dal gusto più secco, si sposa bene anche come aperitivo accompagnato da formaggi morbidi e dal gusto delicato. In Toscana il Vinsanto è il vino dell'accoglienza, viene infatti spesso offerto agli ospiti anche fuori pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: a temperatura ambiente, circa 17/18° C si serve freddo se utilizzato come aperitivo 5/8° C

IMPORTANTE: quando la bottiglia viene aperta non altera il suo gusto per molto tempo.

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