



## LA FONTE (Supertoskaner) "CASANUOVA DI AMA"

### BESCHREIBUNG

#### HERSTELLUNGSORT:

ort Casanuova di Ama, Gaiole in Chianti - Siena.

**KENNZEICHEN:** Alkoholgehalt 12,5%; tiefrote, leuchtende Farbe; trockener, kräftiger Geschmack; volles Bouquet.

**TRAUBEN:** 50% Merlot, 40% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero, Malvasia nera, Calabrese, Foglia tonda, Cilieggiolo. Die Trauben für diesen Wein werden streng selektiert. Die Menge ist begrenzt, der Wein wird in nummerierten Flaschen abgefüllt.

**WEINLESE:** nur die besten, ausgereiften Trauben werden für diesen Wein verwendet. Die Merlottrauben sind eine Woche vor den anderen Trauben reif. Ihr Ertrag ist geringer, weil ihre Beeren kleiner sind.

**WEINBEREITUNG:** sofort nach der Weinlese werden die Trauben entstielt und in die Gärbehälter aus Edelstahl gefüllt. Nach einigen Tagen wird der Wein von den Treestern getrennt. Nach einigem Umfüllen und einer kurzen Rast in sowohl Holz- als auch Stahlbehältern, beginnt die Reifezeit.

**LAGERUNG:** die Flaschenfüllung beginnt 12 Monate nach der Weinlese. Dieser außergewöhnliche Wein sollte noch 2 Jahre auf der Flasche reifen und ist dann mindestens 6 Jahre lagerfähig.

**VERWENDUNG:** dieser Wein paßt gut zu kräftigen Speisen: Braten, Wild, Käse, Wurst etc., ist aber auch "solo" ein idealer Begleiter für einen Abend unter Freunden. Die ideale Serviertemperatur beträgt 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)