



MATTUTINO

Casanuova di Ama I.G.T. Toscana Bianco

BESCHREIBUNG

KENNZEICHEN: helle, glänzende Farbe, trockener Geschmack, kräftiger Duft. Ein frischer Wein, der nicht zögert, seine Struktur und Mineralität hervorzuheben, mit Noten von weißem Fruchtfleisch.

TRAUBEN: 40% Malvasia toscana, 40% Trebbiano Toscano, 20% Chardonnay.

WEINLESE: die Lese der weißen Trauben für diesen Wein beginnt Ende September, vor der Lese der roten Trauben.

LAGERUNG: der Wein wird 5-6 Monate nach der Lese auf Flaschen gefüllt. Er sollte jung getrunken und nicht älter als zwei Jahre werden.

VERWENDUNG: Unser Weißwein passt gut zu Vorspeisen und Fisch.

SERVIERTEMPERATUR: sollte kalt serviert werden, idealerweise zwischen 5° und 8° C



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