



MATTUTINO - Vino Bianco "CASANUOVA DI AMA" IGT

SCHEDA TECNICA

LUOGO DI PRODUZIONE:

località Casanuova di Ama, Gaiole in Chianti - Siena.

CARATTERISTICHE: gradazione alcolica minima 12,5% vol.; colore bianco brillante; sapore secco, profumo intenso.

VITIGNI: Malvasia toscana 40%, Trebbiano 40% e Chardonnay 20%.

RACCOLTA DELLE UVE: le uve bianche impegnate per fare questo apprezzato vino si raccolgono a fine settembre, prima di iniziare la vendemmia delle uve a bacca rossa.

TEMPI DI CONSUMO: si inizia l'imbottigliamento trascorsi 5-6 mesi dalla vendemmia, il periodo ottimo per il consumo va dai 6 mesi ai due anni.

UTILIZZAZIONE: il nostro vino bianco si sposa bene con gli antipasti e con il pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: va servito freddo ideale dai 5° agli 8° C



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