



MATTUTINO

Casanuova di Ama I.G.T. Toscana Bianco

SCHEDA TECNICA

CARATTERISTICHE: colore bianco brillante; sapore secco, profumo intenso. Vino fresco che non esita a far emergere la sua struttura e mineralità, con note di frutta a polpa bianca.

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. +39 0577 746.119 - www.agrariacasanuovadiama.it

E-mail: info@agrariacasanuovadiama.it