



QUALITÄTSSEKT KLASSISCHE METHODE BRUT

Casanuova di Ama

BESCHREIBUNG

MERKMALE: gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von Apfel, Brotkruste und Gerste. Am Gaumen würzig, lang mit großer Frische.

REBSORTEN: 100 % Chardonnay

WEINLESE: vor physiologischen Reife, um einen hohen Säuregehalt zu gewährleisten.

WEINBEREITUNG: die Trauben werden einer sanften Pressung unterzogen, um nur den besten Most abzutrennen, der in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 15 °C gärt.

SCHAUMWEINBEREITUNG: nachgärung in der Flasche bei niedrigen Temperaturen.

REIFUNG AUF HEFE: zumindest 36 Monate.

VERWENDUNG: wein für die gesamte Mahlzeit. Ausgezeichnet als Aperitif. Er passt hervorragend zu ersten und zweiten Gängen mit Fisch oder weißem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR: 5 - 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