



# 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](http://www.agrariacasanuovadiama.it)

E-mail: [info@agrariacasanuovadiama.it](mailto:info@agrariacasanuovadiama.it)