



SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT METODO CLASSICO

Casanuova di Ama

SCHEMA TECNICA

CARATTERISTICHE: colore giallo con riflessi verdolini. Profumo di mela, crosta di pane e note di orzo. Palato sapido, lungo con grande freschezza.

VITIGNI: 100% Chardonnay

RACCOLTA DELLE UVE: anticipata rispetto alla maturazione fisiologica per garantire un elevato livello acido.

VINIFICAZIONE: le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice al fine di ottenere la separazione del solo mosto fiore che fermenta in vasche in acciaio inox a una temperatura di 15° C.

PRESA DI SPUMA: rifermentazione in bottiglia a basse temperature.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: almeno 36 mesi.

UTILIZZAZIONE: vino da tutto pasto. Ottimo come aperitivo. Accompagna perfettamente i primi e i secondi a base di pesce o carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 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