



VESPERO - Roter Tafelwein "CASANUOVA DI AMA"

BESCHREIBUNG

HERSTELLUNGSORT:

ort Casanuova di Ama, Gaiole in Chianti - Siena.

EIGENSCHAFTEN: Alkoholgehalt mindestens 12% vol.; intensiv rote Färbung, fruchtiger Duft, der für junge und reine Weine typisch ist. Mit der gleichen Vielfalt der Weine, die zur Herstellung des Chianti Classico eingesetzt werden, stellt unser Unternehmen unseren guten roten Tafelwein her.

VERWENDUNG: besonders geeignet zu gegrilltem Fleisch, Wurst und gereiftem Käse.

SERVIERTEMPERATUR: es wird empfohlen, den Wein bei Raumtemperatur zu servieren: 16°-18° 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