



VESPERO - Vino Rosso "CASANUOVA DI AMA"

SCHEDA TECNICA

LUOGO DI PRODUZIONE:

località Casanuova di Ama, Gaiole in Chianti - Siena.

CARATTERISTICHE: gradazione alcolica 12% vol. minimo; colore rosso intenso, profumo fruttato, tipico dei vini giovani e genuini.

VITIGNI: con le stesse varietà di uve impiegate per produrre il Chianti Classico, produciamo il nostro buon vino rosso.

UTILIZZAZIONE: particolarmente gradevole abbinato a grigliate di carne, salumi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di servire a temperatura ambiente: 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