



VESPERO

Casanuova di Ama I.G.T. Toscana Rosso

SCHEDA TECNICA



CARATTERISTICHE: colore rosso brillante; sapore secco, fruttato, pieno; profumo caratteristico. Tannini armonici e vellutati.

VITIGNI: come da vecchio disciplinare di produzione del Chianti Classico: 75% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Malvasia nera, 5% Malvasia Bianca e Trebbiano, 5% Vitigni a bacca rossa caratteristici della zona, Calabrese, Foglia tonda, Ciliegiole e Colorino.

RACCOLTA DELLE UVE: viene eseguita con una severa selezione raccogliendo solamente le uve che hanno raggiunto una perfetta maturazione. Le uve vengono raccolte separatamente e assemblate successivamente in cantina.

VINIFICAZIONE: immediatamente dopo la raccolta, previa diraspatura, le uve passano nei recipienti di fermentazione. Qui avviene la fermentazione alcolica e la macerazione, che ha durata di circa 10/12 gg. a temperatura controllata per preservare gli aromi caratteristici dei vitigni. Da questo momento, dopo opportuni travasi e sosta in vari recipienti sia di acciaio che di legno, inizia la fase di invecchiamento e maturazione del nostro I.G.T. Vespero.

TEMPI DI CONSUMO: l'imbottigliamento avviene trascorsi 18 mesi dalla vendemmia. Si consiglia di invecchiare il vino dai due ai cinque anni.

UTILIZZAZIONE: il nostro I.G.T. Vespero è un vino ideale da tutto pasto, anche se l'utilizzo migliore è con formaggi, salumi e carne in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: a temperatura ambiente, circa 17/18° 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