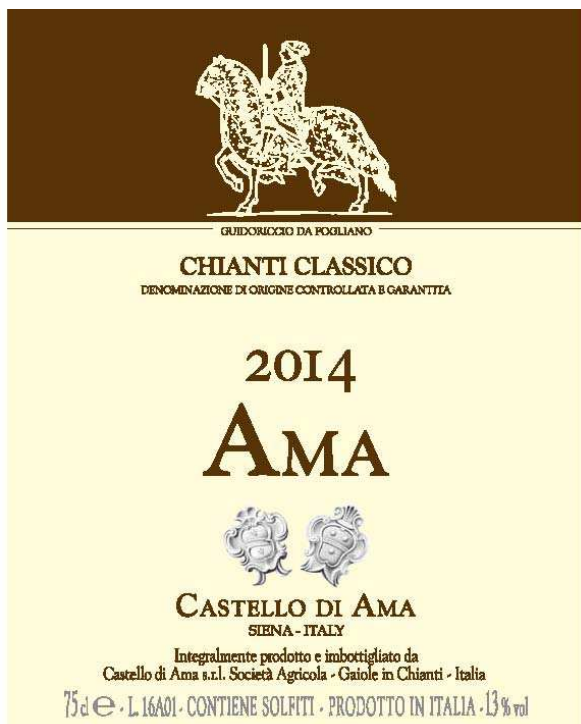




CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

AMA 2014

CHIANTI CLASSICO DOCG



Con l'annata 2010 e l'introduzione della Gran Selezione, nasce anche questo *nuovo* Chianti Classico. Si tratta di un blend ottenuto quasi interamente dalle uve dei nuovi cloni di Sangiovese, secondo la nostra esperienza e i più moderni canoni della viticoltura di qualità impiantati e allevati a 5.200 viti per ettaro nei quattro vigneti di proprietà di Castello di Ama: Bellavista, Casuccia, San Lorenzo e Montebuoni e aventi un'età mediamente inferiore a otto/dieci anni, allevati secondo la nostra esperienza e i più moderni canoni della viticoltura di qualità.

Esposizione: prevalentemente nord-ovest/sud-est

Terreno: argillo-calcareo

Altitudine: 461-525 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera verticale con taglio a Guyot semplice

SELEZIONE CLONI: Sangiovese CC2000, CC2004, AGRI45, Merlot 343 portainnesto 420

Densità d'impianto: 5.200 piante/ha

Prima annata prodotta: 2010

Uvaggio: 96% Sangiovese; 4% Merlot

VENDEMMIA

Clima:

L'estate è iniziata in ritardo e la prima invaiatura è avvenuta ad inizio Agosto. Belle giornate di sole e caldo estivo fino a metà settembre, quando la temperatura si è di nuovo abbassata, in particolare la notte, inducendo a ritardare la vendemmia che è avvenuta tra il 24 e il 28 Settembre per il Merlot e tra il 4 e 8 Ottobre per il Sangiovese.

La data di raccolta è stata stabilita dopo numerose campionature analizzate organoletticamente in vigna e in laboratorio. La raccolta è avvenuta in modo rigorosamente manuale, in cassette da 10/12 kg che sono poi passate su un tavolo di scelta per ulteriore selezione.

Vinificazione: la fermentazione è stata indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30° e i 32°C, con rimontaggi manuali con una permanenza complessiva (cuvaision) pari a 26 giorni per il Sangiovese e 25 giorni per il Merlot.

Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in vasche di acciaio.

Affinamento: al termine della fermentazione malolattica è avvenuto l'assemblaggio delle due varietà. Successivamente il vino è passato in barriques di rovere a grana fine di secondo passaggio per circa 10 mesi.

Questo vino è stato imbottigliato nel corso del mese di gennaio 2016 producendo 97.000 bordolesi

Colore: rosso rubino con riflessi vermigli

Profumo: fruttato, frutta rossa fresca, ciliegia, visciola; floreale, violetta e leggermente speziato

Gusto: buono l'attacco, gentile e rotondo, con un tannino presente e morbido. Buona la freschezza e la persistenza. Elegante, versatile e di facile approccio.

Gradazione alcolica: 12,8%

Acidità totale: 5,3

Zuccheri residui: ≤ 1 g/l

Estratto: 28,3