



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

VIGNETO LA CASUCCIA 2013

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG



Il Vigneto La Casuccia occupa una superficie di 12,58 ettari, dei quali 6 sono stati impiantati nel 1978 e i restanti sono stati reimpiantati nel 2007, con una valorizzazione tramite terrazzamento che permette una migliore esposizione e una maggiore omogeneità di maturazione. Il Vigneto La Casuccia è suddiviso in 9 parcelle e nella maggior parte dei casi sono le parcelle 49, 46 e 45 a contribuire nelle annate eccellenti a produrre questa selezione di Vigneto in quantità limitata.

Esposizione: nord-est / sud -ovest

Terreno: argillo -calcareo

Altitudine: 470 / 495 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera verticale con taglio a Guyot semplice in 8,04 ha e la Lira Aperta in 4,54 ha.

SELEZIONE CLONI: Sangiovese CC2000 1, CC2000 2, CC2000 4, CC2000 5, Merlot 343 portainnesto 420A

Densità d'impianto: 5.200 piante/ha

Prima annata prodotta: 1985

Uvaggio: 80% Sangiovese; 20% 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 nei giorni 27 Settembre per il Merlot e 2 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: fermentazione indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30° e i 33°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 è passato in barriques per effettuare la fermentazione malolattica.

Affinamento: al termine della fermentazione malolattica avviene l'assemblaggio delle due varietà, il vino ritorna quindi in barriques di rovere a grana fine per il 40% nuove e per il resto usate di un anno.

Questo vino è stato imbottigliato il giorno 4 Agosto 2015, producendo 3520 bordolesi, 0 magnum e 35 doppie magnum.

Colore: rosso rubino carico, scuro, quasi impenetrabile con riflessi porpora.

Profumo: fruttato, frutta rossa, bacche di bosco; spezie, bacca di vaniglia; note terziarie che richiamano il tabacco di pipa e il cuoio.

Gusto: elegante, gentile, tannino presente e discreto. Vino avvolgente, dal gusto sapido. Bella succulenza e finale lungo.

Gradazione alcolica: 13%

Acidità totale: 5.49 g/l

Zuccheri residui: ≤ 1 g/l

Estratto: 31.9 g/l