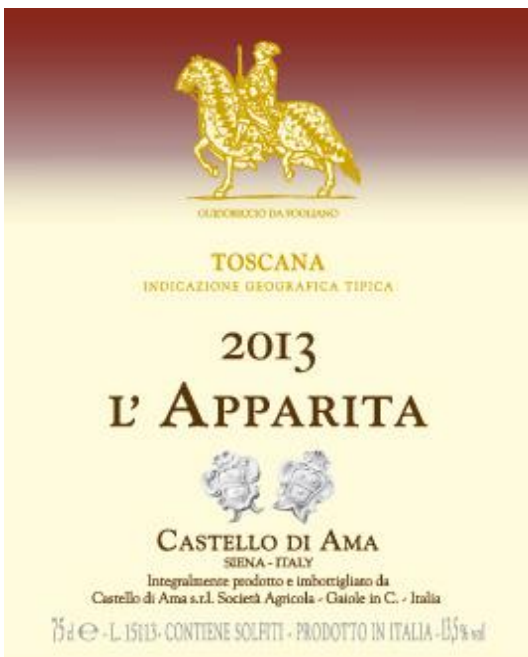




CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

L'APPARITA 2013

Toscana I.G.T.



L'Apparita, primo Merlot in purezza prodotto in Toscana, è un vino culto sin dalla prima annata, il 1985. Posizionate alla sommità del Vigneto Bellavista, ad una altitudine di 490 metri s.l.m., si trovano le piccole parcelle che vanno a costituire la vigna L'Apparita per un totale di 3.84 ettari. Impiantante nel 1975 con Canaiolo e Malvasia Bianca, sono state reinnestate tra il 1982 e il 1985 a Merlot, con il clone 342. La forma di allevamento a Lira Aperta e il terreno particolarmente ricco di argilla, fanno di questo piccolo *cru* un gioiello dell'enologia mondiale.

Esposizione: nord – sud

Terreno: calcareo con argille prevalenti

Altitudine: 490 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Lira Aperta

Densità d'impianto: 2.800 piante/ha

Prima annata prodotta: 1985

Uvaggio: Merlot in purezza

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 26, 27 e 28 settembre 2013.

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 in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30° e i 33°C, con rimontaggi manuali e una permanenza complessiva (cuvaion) pari a 25 giorni.

Dopo la svinatura, il vino è passato in barriques per effettuare la fermentazione malolattica.

Affinamento: al termine della fermentazione malolattica, il vino è ritornato in barriques di rovere a grana fine per il 50% nuove e per il resto di secondo passaggio per 18 mesi.

Questo vino è stato imbottigliato il giorno 23 Settembre 2015, producendo 6.342 bordolesi, 215 magnum, 42 Jéoroboam e 30 Salmanazar.

Colore: rosso porpora carico con riflessi violacei. Impenetrabile.

Profumo: frutta a bacca rossa, mora; spezie che ricordano la vaniglia, il pepe nero in grani e il ginepro. Una nota balsamica completa il profilo olfattivo di questo vino.

Gusto: vino estremamente elegante, morbido e avvolgente, con un tannino setoso, gentile e allo stesso tempo potente. Decisamente fresco, molto persistente, interminabile.

Gradazione alcolica: 13.5%

Acidità totale: 5.70

Zuccheri residui: ≤ 1 g/l

Estratto: 32.4 g/l