



CASTELLO DI AMA  
SIENA - ITALY

## VIGNETO BELLAVISTA 2013

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG



Il Vigneto Bellavista si estende su una superficie di 22.82 ettari, di cui ha 9,30 sono stati reimpiantati tra il 1974 ed il 1978 e ha 13.52 sono stati reimpiantati nel 2007. Qui abbiamo dato una maggiore valorizzazione al vigneto tramite terrazzamento, che permette una migliore esposizione e ed una maggiore omogeneità di maturazione.

Il vigneto è suddiviso in 22 parcelle. Nella maggior parte dei casi sono le parcelle 1 e 19 per la Malvasia Nera e 21 e 22 per il Sangiovese a contribuire nelle annate eccellenti a produrre questa selezione di Vigneto.

Esposizione: nord-est / sud -ovest

Terreno: argillo –calcareo prevalentemente roccioso

Altitudine: 460 / 525 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera verticale con taglio a Guyot semplice

SELEZIONE CLONI: Sangiovese CC2000 1, CC2000 2, CC2000 4, CC2000 5, Malvasia Nera MN6. Portainnesto 420A

Densità d'impianto: 5.200 piante/ha e 2.800 per i vecchi impianti

Prima annata prodotta: 1978

Uvaggio: 82% Sangiovese; 18% Malvasia Nera

## 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 1 Ottobre per la Malvasia 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 e una permanenza complessiva (cuvaision) pari a 26 giorni per il Sangiovese e 23 giorni per la Malvasia Nera.

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 3200 bordolesi, 60 magnum e 35 doppie magnum.

Colore: colore rubino molto carico con riflessi porpora e violacei

Profumo: fruttato che richiama la frutta matura e la prugna; richiamo alla confettura; spezie che ricordano gli aromi torrefatti, il caffè e la tostatura.

Gusto: il vino entra in bocca in punta di piedi, in maniera delicata e gentile. Successivamente si apre, dimostrando tutta la sua eleganza e voluttà. Seducente, avvolgente, fresco e di lunga persistenza.

Gradazione alcolica: 13%

Acidità totale: 5.16

Zuccheri residui:  $\leq 1$  g/l

Estratto: 32 g/l