



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

HAIKU 2015

Toscana I.G.T.

Haiku nasce nel 2009 ed è il frutto di un assemblaggio di tre varietà: il 50% è Sangiovese, mentre la parte restante è equamente divisa tra Cabernet Franc e Merlot. Durante l'impianto della seconda parte del vigneto di Montebuoni terminata nel 2001, fu deciso di sperimentare una nobile varietà internazionale, il Cabernet Franc, fino ad allora inutilizzata ad Ama. Tuttavia, dopo una attenta analisi pedoclimatica, si suppose che proprio il Cabernet Franc potesse dare buoni risultati. Nel 2001 furono piantate due piccole parcelle numerate nel catasto aziendale con i numeri 84 e 85, rispettivamente di 1,47 ha e 0,47 ha, per una superficie totale di 2 ettari con il clone 214, apprezzato nel bordolese per la sua capacità di produrre "vins-de-garde" su portainnesto 110R.

CLIMA

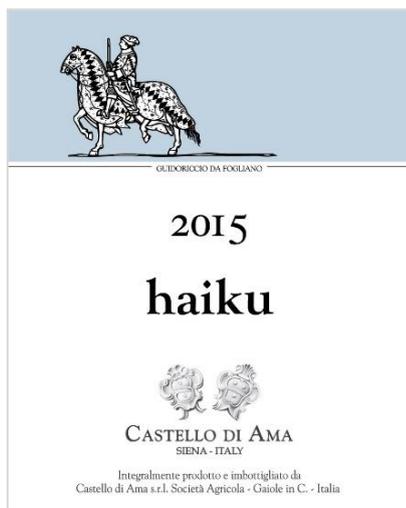
Risveglio vegetativo leggermente anticipato, fioritura ai primi di Maggio e con conseguente buona allegagione. Giugno soleggiato e Luglio caratterizzato da temperature molto alte, sono stati evidenziati dalla bella vegetazione per colore e aspetto. Alla fine di Luglio un temporaneo abbassamento delle temperature ha fatto rinfrescare le notti. L'assenza di piogge è proseguita fin verso la metà di Agosto, quando un providenziale temporale di diversi mm di pioggia ha stimolato tutte le varietà all'invasatura terminata il 20 Agosto. Straordinario lo stato sanitario e il grado di maturazione, sia zuccherina che fenolica, per tutte le varietà. In sintesi ottima annata. Dopo numerose campionature e analisi organolettiche in vigna e in laboratorio, la raccolta è avvenuta manualmente, in cassette da 10/12 kg, il 16 settembre per il Merlot, il 28 settembre per il Cabernet Franc e il 3 ottobre per il Sangiovese.

VINIFICAZIONE

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30/32°C, con rimontaggi manuali con una permanenza complessiva di 26 giorni per il Merlot, 25 giorni per il Cabernet Franc e 25 giorni per il Sangiovese. 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 tre varietà. Successivamente il vino è passato in barriques di rovere a grana fine, di cui 24% nuove.



DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2009

Uvaggio: 50% Sangiovese,
25% Cabernet Franc, 25% Merlot

Gradazione alcolica: 13,5

Acidità totale: 4,8 g/l

Zuccheri residui: <1 g/l

Estratto: 30,5 m/l



Colore: rosso rubino cupo con note violacee.



Profumo: naso ancora ermetico, chiuso, dove si accennano note di frutta matura con note balsamiche.



Gusto: in bocca prevale la struttura tannica piena e vellutata. Vino dal volume ampio e longevo.



DATI TECNICI DEL VIGNETO

<p>Esposizione: Nord-Ovest/Sud-Est</p> <p>Terreno: Argillo - Calcareo</p> <p>Altitudine: 420 - 500 metri s.l.m.</p> <p>Densità d'impianto: 5.200 piante/ha</p>	<p>Sistema di Allevamento: Spalliera verticale con taglio a Guyot semplice per Merlot e Cabernet Franc, mentre per il Sangiovese a cordone speronato</p> <p>Selezione Cloni: Cabernet Franc 214, Merlot 181 e 343, Sangiovese CH21, CH22, CC2002, CC2004, portainnesto 420A</p>
--	---

MAPPA VIGNETO

