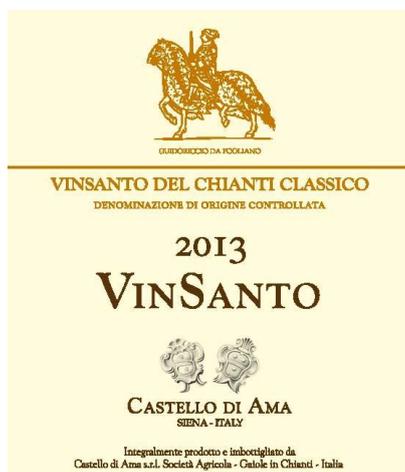




CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

VINSANTO 2013 Vinsanto del Chianti Classico DOC



Le uve che entrano nella composizione del Vinsanto sono una selezione della miglior Malvasia Bianca e del Trebbiano provenienti dal vigneto La Casuccia. La produzione utilizzabile per ottenere questo vino non è mai superiore a 1-2 grappoli per pianta. La raccolta viene effettuata con meticolosità al fine di verificare l'effettivo stato sanitario e di maturazione di tutte le uve. Il successivo trasporto negli appositi appassitoi avviene per mezzo di piccole cassette, che permettono di lasciare integro ogni acino. Le uve restano ad appassire finché non hanno raggiunto una concentrazione zuccherina di oltre 350g/l, dopodiché vengono pressate ed il mosto altamente zuccherino è posto a fermentare ed affinare in barriques francesi per un periodo medio di circa cinque anni. Il rapporto tra le uve raccolte ed il Vinsanto che viene posto in bottiglia è mediamente di uno a cinque.

Esposizione: nord-est; sud-ovest

Terreno: argillo-calcareo, prevalentemente roccioso

Altitudine: 460 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera

SELEZIONE CLONI: Malvasia Cenaia 2, Trebbiano SL30

Densità d'impianto: 5.200 piante/ha

Uvaggio: Malvasia Bianca 65%; Trebbiano Toscano 35%

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

Le uve, messe ad appassire in catene di grappoli in appositi fruttai asciutti e ben ventilati, al raggiungimento del grado zuccherino richiesto, sono state pigiate, senza essere diraspate, e pressate delicatamente.

Il mosto, dopo una prima sfeccatura statica, è passato per circa 200 litri ciascuno, in barriques di rovere di Allier usati. La fermentazione si è sviluppata, come tradizione, a fasi alterne fino ad arrivare ad un arresto spontaneo.

Questo vino è stato imbottigliato il giorno 15 Dicembre 2017, producendo 2.380 mezze bordolesi

Colore: giallo ambrato brillante con riflessi dorati.

Profumo: fruttato, albicocca e frutta secca.

Gusto: estremamente elegante e raffinato, con buona verve acida e un moderato contenuto zuccherino che, unitamente ad un alcol bilanciato, ripropongono l'ecletticità di utilizzo di questo splendido vino non soltanto, perciò, da accompagnare al dessert o da meditazione, ma anche come aperitivo o da abbinare a formaggi stagionati.

Gradazione alcolica: 15,0%

Acidità totale: 6 gr/l

Zuccheri residui: 77,7 gr/l

Estratto: 115,1 gr/l

