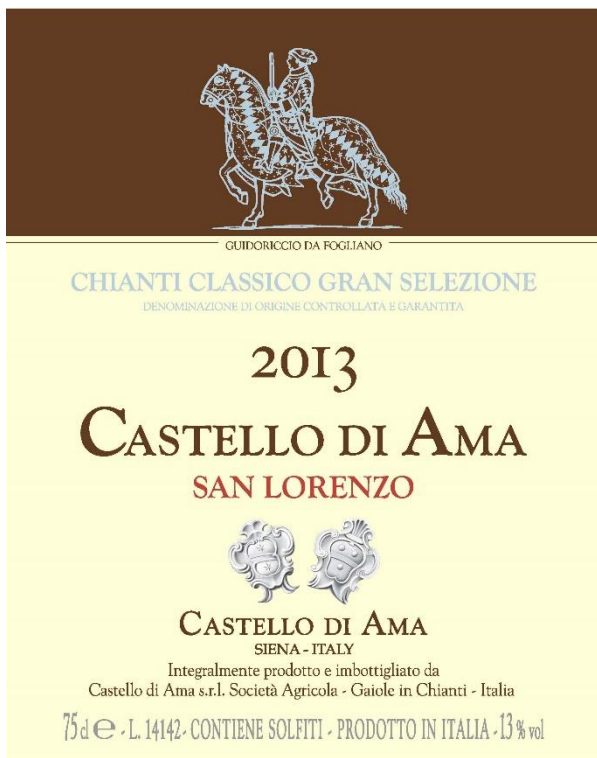




CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

CASTELLO DI AMA SAN LORENZO 2013 CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG



Il Chianti Classico San Lorenzo prende il nome dalla splendida vallata sulla quale si affacciano le ville settecentesche Pianigiani e Ricucci ed è ottenuto da uve provenienti esclusivamente dai vigneti del Castello di Ama, rappresentati specificatamente da vecchi impianti e da vigneti impiantati da oltre dieci anni, che dimostrano alla raccolta di avere raggiunto un perfetto livello di maturità polifenolica.

La Gran Selezione è un passo importante per la denominazione del Chianti Classico e diviene il vertice della piramide qualitativa.

I vini che si fregiano di questo nome sono una garanzia per il consumatore, sia in termini di origine che di qualità. Infatti, il Disciplinare di produzione impone loro che le uve siano integralmente prodotte in azienda e che il vino venga immesso sul mercato dopo 30 mesi dalla vendemmia.

Esposizione: nord est – sud ovest; nord est – sud est

Terreno: argillo-calcareo ricco di scheletro

Altitudine: 461-525 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, Merlot 343 e 347. Malvasia N e MN6. Portainnesto 420°

Densità d'impianto: da 5.500 a 2.800 piante/ha

Prima annata prodotta: 2010

Uvaggio: 80% Sangiovese; 13% Merlot; 7% 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 28 settembre per il Merlot, il 1 ottobre per la Malvasia Nera e dal 4 al 9 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 (cuvaion) pari a 26 giorni per il Sangiovese, 25 giorni per il Merlot 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 è avvenuto l'assemblaggio delle tre varietà, il vino è poi passato in barriques di rovere a grana fine per il 20% nuove e per il resto di secondo passaggio per circa 12 mesi.

Questo vino è stato imbottigliato nel mese di luglio 2015, producendo 93.743 bordolesi e 1.318 magnum.

Colore: rosso rubino carico con sfumature porpora

Profumo: note olfattive fruttate che evocano sentori di frutti di bosco e prugna con accenni di frutta matura e confettura. Richiamo olfattivo speziato di cannella e di chiodo di garofano. Accenno di note terziarie che ricordano il tabacco, il cuoio, il pellame trattato, con una nota ben definita di tostatura.

Gusto: attacco gentile, tannino vellutato, gusto ricco e rotondo, persistente ed elegante

Gradazione alcolica: 13%

Acidità totale: 5.5 g/l

Zuccheri residui: ≤ g/l

Estratto: 30 g/l