



CASTELLO DI AMA

# CASTELLO DI AMA 2011

## SAN LORENZO

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE



Il Chianti Classico CASTELLO DI AMA SAN LORENZO 2010 prende il nome dalla splendida vallata sulla quale si affacciano le ville settecentesche, è la GRAN SELEZIONE del Castello di Ama. E' ottenuto da uve provenienti dai vecchi impianti e da quelli che, essendo stati impiantati almeno da una decina di anni, dimostrano alla raccolta di aver raggiunto un perfetto livello di maturità polifenolica. Indubbiamente la perfetta fotografia dell'unicità del nostro territorio.

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

### CLIMA ED ANNATA

Inizio anno freddo e perturbato, alla fine di marzo c'è stato un primo innalzamento di temperature. Ad Aprile con le prime vere giornate di sole c'è stato il pianto delle viti con un risveglio vegetativo intorno ai primi giorni del mese. Il mese di maggio è continuato con temperature al di sopra delle medie stagionali incrementando così l'anticipo di vegetazione. Giugno e Luglio eccezionalmente caldi e con scarsità di piogge hanno continuato a far progredire in anticipo la vegetazione. Agosto è stato caratterizzato da assenza di piogge e giornate di caldo africano. Tali condizioni hanno finito per accentuare il già notevole anticipo di maturazione soprattutto nelle varietà precoci. Un abbassamento delle temperature ha permesso di rallentare la raccolta del Sangiovese.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Tra il 28 settembre e l'8 ottobre, sono stati raccolti manualmente in piccole cassette da 12 kg di capacità, circa 1300 q.li di uve. Dopo un passaggio sul tavolo di scelta, le uve, pigiate e diraspate, sono passate a fermentare, varietà per varietà, in vasche di acciaio a una temperatura intorno ai 30-32 gradi. Durante la fermentazione, il mosto è stato rimontato più volte al giorno e la macerazione si è protratta per circa 21-23 giorni. Dopo la svinatura i 900 Hl di vino hanno effettuato la fermentazione malolattica.

Dopo l'assemblaggio, il vino è passato interamente in barriques, il 20% di primo passaggio e il resto usate, dove è rimasto in affinamento per circa 12 mesi. Il vino è stato imbottigliato tra la fine del 2012 e l'inizio del 2013.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso vivace, lucente e intenso. Bouquet di piccoli frutti di bosco a bacca rossa. Attacco brillante dove le note fruttate sono integrate da aromi speziati. Elegante e raffinato.

**UVAGGIO** Sangiovese 80% Merlot, Malvasia Nera 20%

**CLASSIFICAZIONE** Chianti Classico DOCG Gran Selezione