



CASTELLO DI AMA

CASTELLO DI AMA 2010

SAN LORENZO

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG



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

Le numerose e frequenti piogge hanno caratterizzato i primi due mesi. Le temperature hanno iniziato a essere primaverili dalla metà del mese di Marzo. Il mese di Aprile e le prime due settimane di Maggio sono state eccezionalmente piovose e piuttosto fredde. Il ritardo vegetativo indotto dalle basse temperature ha scongiurato però pericoli di malattie. Giugno si è sviluppato in un crescendo di temperature e belle giornate che hanno introdotto il caldo estivo di Luglio. Il mese di Agosto è stato abbastanza variabile con giornate temperate, alcune piogge, giorni di caldo torrido ma con notti fresche. La vendemmia è iniziata il 6 settembre con le varietà precoci, dopo una settimana il merlot e, verso la fine mese, il 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 2011 e l'inizio del 2012.

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