



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

VIGNETO BELLAVISTA 2015

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Il Vigneto Bellavista si estende su una superficie di 22.82 ettari, di cui 9,30 sono stati reimpiantati tra il 1974 ed il 1978 e 13.52 sono stati reimpiantati nel 2007. Qui abbiamo dato una maggiore valorizzazione al vigneto tramite terrazzamento, che permette una migliore esposizione e ed una maggiore omogeneità di maturazione. Il vigneto è suddiviso in 22 parcelle. Nella maggior parte dei casi sono le parcelle 1 e 19 per la Malvasia Nera e 21 e 22 per il Sangiovese a contribuire nelle annate eccellenti a produrre questa selezione di Vigneto.

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 provvidenziale temporale di diversi mm di pioggia ha stimolato tutte le varietà all'inviatura 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 25 Settembre per la Malvasia Nera, il 29 Settembre 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 30/33°, con rimontaggi manuali con una permanenza complessiva (cuvaizon) di 26 giorni per il Sangiovese e 24 per la Malvasia Nera. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in barriques.

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 per il 40% nuove e per il resto usate di un anno

Questo vino è stato imbottigliato a Giugno 2017



DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 1978

Uvaggio: 80% Sangiovese, 20% Malvasia Nera

Gradazione alcolica: 13,50%

Acidità totale: 5,3 g/l

Zuccheri residui: <0,5 g/l

Estratto: 30,9 g/l



Colore: rosso intenso.



Profumo: Naso di grande eleganza dove si evidenziano oltre le note di frutta quelle di violetta con sentori di torrefazione e spezie.



Gusto: In bocca è molto elegante, fresco e di grande piacevolezza. Buona la struttura tannica, ricca e armonica, nonché la persistenza.



DATI TECNICI DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Est/Sud-Ovest Nord-Est/Sud-Est
 Terreno: Argillo - Calcareo ricco di scheletro
 Altitudine: 460-525 metri s.l.m.
 Densità d'impianto: da 5.500 a 2.800 piante/ha

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°

MAPPA VIGNETO

