



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

VIGNETO BELLAVISTA 2013

Chianti Classico Gran Selezione DOCG



Il Vigneto Bellavista si estende su una superficie di 22.82 ettari, di cui ha 9,30 sono stati reimpiantati tra il 1974 ed il 1978 e ha 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.

Esposizione: nord-est / sud -ovest

Terreno: argillo -calcareo prevalentemente roccioso

Altitudine: 460 / 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, Malvasia Nera MN6. Portainnesto 420A

Densità d'impianto: 5.200 piante/ha e 2.800 per i vecchi impianti

Prima annata prodotta: 1978

Uvaggio: 82% Sangiovese; 18% Malvasia Nera

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 1 Ottobre per la Malvasia 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

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 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 avviene l'assemblaggio delle due varietà, il vino ritorna quindi in barriques di rovere a grana fine per il 40% nuove e per il resto usate di un anno.

Questo vino è stato imbottigliato il giorno 4 Agosto 2015, producendo 4.167 bordolesi, 100 magnum e 35 doppie magnum.

Colore: colore rubino molto carico con riflessi porpora e violacei

Profumo: fruttato che richiama la frutta matura e la prugna; richiamo alla confettura; spezie che ricordano gli aromi torrefatti, il caffè e la tostatura.

Gusto: il vino entra in bocca in punta di piedi, in maniera delicata e gentile. Successivamente si apre, dimostrando tutta la sua eleganza e voluttà. Seducente, avvolgente, fresco e di lunga persistenza.

Gradazione alcolica: 13%

Acidità totale: 5.16

Zuccheri residui: ≤ 1 g/l

Estratto: 32 g/l

