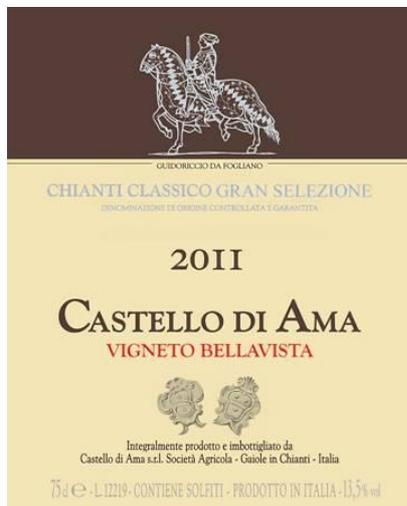




CASTELLO DI AMA

## VIGNETO BELLAVISTA 2011



Il Vigneto Bellavista si estende su di una superficie totale di 22.82 ettari impiantati per una parte (circa 9.31 ettari) tra il 1974 e 1978 mentre i restanti 13.51 ettari tra il 2006 ed il 2008 ad un' altitudine compresa tra i 530 metri s.l.m. (nella zona denominata Bellaria) ed i 456 metri s.l.m. (dei Campinuovi). Il terreno ha una composizione prevalentemente argillosa con una forte presenza di scheletro. La forma di allevamento predominante è quella a spalliera con potatura a Guyot semplice per 16.34 ha, mentre la forma di allevamento Lira Aperta si estende per i restanti 6.48 ha. La prima edizione di questa celebre Selezione è stata nel 1978 e viene prodotta esclusivamente nelle grandi annate.

### 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 crescere l'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

Le uve scelte per la composizione di questo cru sono state vendemmiate nelle seguenti date: il 7 settembre la Malvasia Nera mentre il Sangiovese il 24 settembre. La fermentazione si è sviluppata in maniera regolare con il consueto controllo delle temperature. I rimontaggi si sono succeduti numerosi per tutto il periodo fermentativo e la macerazione si è protratta fino alla soglia dei 26 giorni. Dopo la svinatura il vino è passato nelle barriques dove si è svolta la fermentazione malolattica. Dopo l'assemblaggio, il vino è ritornato in barriques di Allier delle quali il 40% nuove e il resto usate di un anno, per un periodo di circa 15 mesi.

A giugno 2013 il vino è passato in bottiglia.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino intenso e profondo con riflessi violacei. Al primo impatto esce prepotentemente la nota speziata tipica del Bellavista perfettamente amalgamata con i sentori di frutta matura: ciliegia selvatica, ribes, liquirizia, menta, tabacco. Potente, mascolino dove la componente polifenolica costituisce il suo carattere distintivo. L'armonia e l'eleganza fanno di questo vino uno straordinario esempio di Super Chianti Classico.

