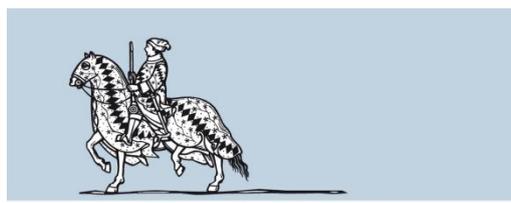




CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

haiku 2013

Toscana I.G.T.



GUIDORICCIO DA FOGLIANO

2013

haiku



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

Integralmente prodotto e imbottigliato da
Castello di Ama s.r.l. Società Agricola - Gaiole in C. - Italia

Haiku nasce nel 2009 ed è il frutto di un assemblaggio di tre varietà: il 50% è rappresentato dal Sangiovese, mentre la parte restante è stata equamente divisa tra Cabernet Franc e Merlot. Durante l'impianto della seconda parte del Vigneto Montebuoni terminata nel 2001, fu deciso di sperimentare una nobile varietà internazionale, il Cabernet Franc, fino ad allora inutilizzata ad Ama. Tuttavia, dopo una attenta analisi pedoclimatica, si suppose che proprio il Cabernet Franc potesse dare buoni risultati e nel 2001 furono piantate due piccole parcelle numerate nel catasto aziendale con i numeri 84 e 85, rispettivamente di ha 1.47 e ha 0.47, per una superficie totale di 2 ettari con il

clone 214, apprezzato nel bordolese per la sua capacità di produrre "*vins-de-garde*" su portainnesto 110R.

Esposizione: nord ovest – sud est

Terreno: argillo -calcareo

Altitudine: 508- 420 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Merlot e Cabernet Franc sono allevati a spalliera verticale con taglio a Guyot semplice, mentre il Sangiovese è allevato a cordone speronato

Densità d'impianto: 5.200 piante/ha

Prima annata prodotta: 2009

Uvaggio: 50% Sangiovese; 25% Cabernet Franc; 25% Merlot

Cloni: Cabernet Franc 214; Merlot 181 e 343; Sangiovese CH21, CH22, CC 2002 e CC 2004. Portainnesto 420A

VENDEMMIA

Clima:

L'estate è iniziata in ritardo e la prima invaiatura è avvenuta a 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 26 settembre per il Merlot, 2 ottobre per il Sangiovese e 12 ottobre per il Cabernet Franc.

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 32°C, con rimontaggi manuali e una permanenza complessiva (cuvaion) pari a 25 giorni per il Sangiovese, 25 giorni per il Merlot e 26 giorni per il Cabernet Franc

Dopo la svinatura, il vino è passato in barriques per la fermentazione malolattica.

Affinamento: al termine della fermentazione malolattica è avvenuto l'assemblaggio delle tre varietà, il vino è poi tornato in barriques di rovere a grana fine per il 30% nuove e per il resto di secondo passaggio per 12 mesi.

Questo vino è stato imbottigliato il giorno 2 agosto 2015, producendo 10.450 bordolesi e 1.110 magnum.

Colore: rosso porpora intenso con riflessi rubino.

Profumo: fruttato che rimanda ai frutti di bosco e in particolare alla mora; speziato con richiami al peperone maturo, al pepe verde, alla noce moscata e al sandalo. Accenno di nota balsamica, quasi mentolata.

Gusto: ricco, potente, elegante, morbido e persistente

Gradazione alcolica: 13%

Acidità totale: 5,4 g/l

Zuccheri residui: ≤ 1 g/l

Estratto: 29,3 g/l