



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

HAIKU 2016

Toscana I.G.T.

Haiku nasce nel 2009 ed è il frutto di un assemblaggio di tre varietà: il 50% è Sangiovese, mentre la parte restante è equamente divisa tra Cabernet Franc e Merlot. Durante l'impianto della seconda parte del vigneto di 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. Nel 2001 furono piantate due piccole parcelle numerate nel catasto aziendale con i numeri 84 e 85, rispettivamente di 1,47 ha e 0,47 ha, 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.

CLIMA

L'inverno è stato mite e piovoso. Ad aprile abbiamo avuto un rapido innalzamento della temperatura, mentre maggio e giugno sono stati instabili. Finalmente a luglio è arrivata l'estate, caratterizzata da forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, che hanno favorito lo sviluppo dei profumi e degli aromi. Nonostante la grandinata di fine agosto, l'uva si è presentata sana. Dopo numerose campionature e analisi organolettiche in vigna e in laboratorio, la raccolta è avvenuta manualmente, in cassette da 10/12 kg, il 14 settembre per il Merlot, il 28 settembre per il Cabernet Franc e 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 30/32°C, con rimontaggi manuali con una permanenza complessiva di 26 giorni per il Merlot, 25 giorni per il Cabernet Franc e 25 giorni per il Sangiovese. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in vasche di acciaio.

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, di cui 24% nuove.



2016

haiku



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

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

DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2009

Uvaggio: 50% Sangiovese, 25%

Cabernet Franc, 25% Merlot

Gradazione alcolica: 13,5

Acidità totale: 5,03 g/l

Zuccheri residui: 1 g/l

Estratto: 30,5 m/l



Colore: rosso porpora intenso con riflessi rubino



Profumo: naso ancora ermetico, chiuso, dove si accennano note di frutta matura con note balsamiche



Gusto: in bocca prevale la struttura tannica piena e vellutata. Vino dal volume ampio e longevo

DATI TECNICI DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Ovest/Sud-Est

Terreno: Argillo - Calcereo

Altitudine: 420 - 500 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento: Spalliera verticale con taglio a Guyot semplice per Merlot e Cabernet Franc, mentre per il Sangiovese a cordone speronato

Densità d'impianto: 5.200 piante/ha

Selezione Cloni: Cabernet Franc 214, Merlot 181 e 343, Sangiovese CH21, CH22, CC2002, CC2004, portainnesto 420A

v

