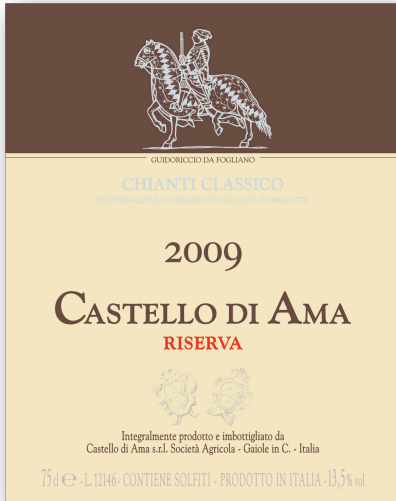




CASTELLO DI AMA

CASTELLO DI AMA RISERVA 2009



I 65.38 ettari di vigneto specializzato iscritti all'Albo D.O.C.G. Chianti Classico sono situati ad una altitudine compresa tra i 390 ed i 530 metri s.l.m. su terreni argillo-calcarei molto ricchi di scheletro.

Gli impianti, effettuati in parte tra il 1974 ed il 1978, hanno una densità media di 3.000 piante / ha, mentre dal 1996 sono iniziati i reimpianti delle parcelle obsolete che proseguono tutt'oggi ad una densità di 5.300 piante/ha. I sistemi di allevamento sono la spalliera verticale, la Lira Aperta con taglio Guyot e il Cordone Speronato. Le varietà, innestate su 420 A sono: 80% Sangiovese e 20% Malvasia Nera, Merlot e Cabernet Franc.

Dal 2010 la produzione proveniente dalle vigne più giovani iscritte alla DOCG è diventata significativa perciò al fine di non modificare il carattere del Castello di Ama Riserva, abbiamo deciso di iniziare la produzione di un nuovo Chianti Classico.

Si tratta di un vino ottenuto quasi interamente dalle uve dei nuovi cloni di Sangiovese impiantati e allevati a 5300 viti per ettaro nei

cinque vigneti di proprietà (Bellavista, Casuccia, San Lorenzo, Bertinga e Montebuoni) secondo la nostra esperienza e i più moderni canoni della viticoltura di qualità.

CLIMA ED ANNATA

Nei primi quattro mesi sono da sottolineare la notevole quantità di pioggia caduta: 317 mm. Il germogliamento delle prime viti è avvenuto in tempi regolari. I successivi mesi estivi sono stati caratterizzati da una notevole scarsità di piogge e da alte temperature. Soltanto a Settembre ha ricominciato a cadere un po' d'acqua, circa 50 mm nel mese, che si è senza dubbio dimostrata provvidenziale per l'andamento della maturazione di tutte le varietà. La raccolta per le varietà precoci è iniziata all'inizio di settembre ed è proseguita a metà mese con il Merlot, per iniziare a fine mese con le varietà tradizionali.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Tra il 22 e il 30 settembre sono stati raccolti manualmente in piccole cassette da 12 kg di capacità, circa 900 q.li di uve sangiovese e 100 q.li di Merlot. Dopo un passaggio sul tavolo di scelta, le uve, pigiate e diraspate, sono passate a fermentare, varietà per varietà, in vasche di acciaio a una temperatura intorno ai 30-32 gradi. Durante la fermentazione, il mosto è stato rimontato più volte al giorno e la macerazione si è protratta per circa 21-23 giorni. Dopo la svinatura i 1.400 Hl di vino hanno effettuato la fermentazione malolattica.

Dopo l'assemblaggio, il vino è passato interamente in barriques, il 20% di primo passaggio e il resto usate, dove è rimasto in affinamento per circa 12 mesi. Con l'imbottigliamento si sono ottenute: 22.900 mezze bordolesi 165.385 bordolesi 3.000 magnum 300 doppie magnum

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso vivace, lucente e intenso. Bouquet di piccoli frutti di bosco a bacca rossa. Attacco brillante dove le note fruttate sono integrate da aromi speziati. Elegante e raffinato.

RICONOSCIMENTI



92/100

92/100