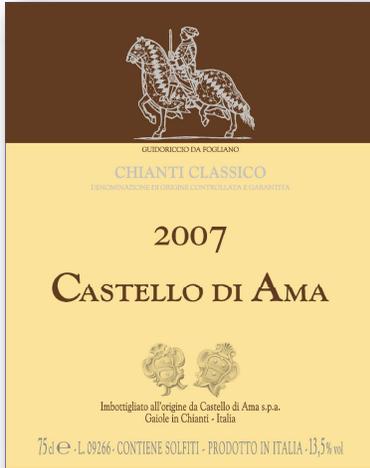




CASTELLO DI AMA

## CASTELLO DI AMA 2007



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 D.O.C.G. 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

L'inverno si sono avute temperature al di sopra delle medie di stagione. I successivi mesi di Marzo e Aprile sono proseguiti con piogge scarse e temperature miti. Il risveglio vegetativo è avvenuto con circa due settimane di anticipo. Metà fioritura si è realizzata nell'ultima settimana di Maggio mentre il finale del mese è stato all'insegna delle piogge con abbassamenti di temperatura. Giugno ha avuto calde giornate di tipo estivo, Luglio, un po' più fresco e coperto con un bello sbalzo termico giorno/notte. Agosto piuttosto regolare e nella media. La vendemmia è iniziata alla fine di Agosto per le varietà precoci, il Sangiovese è stato raccolto piuttosto in anticipo tra il 25 Settembre e il 5 Ottobre.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I circa 2300 q.li di uva sono stati raccolti tra il 25 settembre ed il 4 Ottobre. Le uve accuratamente selezionate prima in campo e poi sul tavolo di scelta, sono state pigiate e diraspate. Il mosto ha effettuato la fermentazione in vasche di acciaio con una temperatura massima di 33°C. I rimontaggi sono stati particolarmente delicati e la macerazione, si è protratta per 24/25 giorni. Dopo la svinatura i circa 1600 hl di vino hanno effettuato la fermentazione malolattica.

Dopo l'assemblaggio effettuato al termine della malolattica il vino è passato interamente in barriques, di cui il 20% nuove ed il resto usate da 1 a 3 anni, dove è rimasto per circa 13 mesi. Si sono ottenute: 23.200 mezze bordolesi, 175.200 bordolesi, 4.000 magnum e 440 doppie magnum.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino carico e vivo. Bouquet di fiori e piccoli frutti rossi maturi con un'intensità accattivante. Al palato è speziato con note di frutti di bosco, concentrato, potente ed allo stesso tempo dotato di notevole eleganza.

### RICONOSCIMENTI

Wine Spectator

87/100

falstaff

91/100



92/100