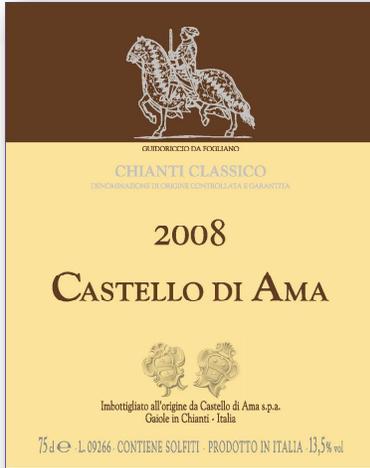




CASTELLO DI AMA

CASTELLO DI AMA RISERVA 2008



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

Nel mese di Febbraio si sono avute delle piogge abbondanti. Il mese di marzo temperato ha visto nei primi giorni il pianto delle viti. Aprile è stato fresco e molto piovoso. Maggio ancora nelle medie di stagione e Giugno piuttosto piovoso. Le fasi fenologiche sono state nelle medie degli anni regolari. Luglio grande caldo e molto siccitoso ha permesso un buon controllo dello stato sanitario. Il tempo soleggiato e caldo si è protratto fino alle piogge della prima settimana di settembre. Successivamente, il tempo è ritornato bello e soleggiato e questa situazione è rimasta anche nel mese di Ottobre cioè per tutta la vendemmia. Annata interessante, complessa e armonica per il perfetto stato sanitario e di maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Tra il 3 ed il 15 Ottobre, dopo una prima selezione in campo, sono stati raccolti manualmente in piccole cassette da 12 kg di capacità, circa 1.850 q.li di uve. Dopo la cernita 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 1.300 hl di vino hanno effettuato la fermentazione malolattica.

Dopo l'assemblaggio, il vino è passato interamente in barriques, il 20% nuove ed il resto usate da 1 a 3 anni, dove è rimasto per circa 12 mesi. Si sono ottenute: 23.000 mezze bordolesi 147.900 bordolesi, 3.800 magnum e 320 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



90/100



91/100



91/100