



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

L'APPARITA 2014

Toscana IGT

L'Apparita, primo Merlot in purezza prodotto in Toscana è un vino culto sin dalla prima annata 1985. Posizionate alla sommità del Vigneto Bellavista, si trovano le due parcelle che vanno a costituire vigna L'Apparita. Impiantate nel 1975 con Canaiolo e Malvasia Bianca, sono state reinnestate nel 1982 con il clone 342. La forma di allevamento a Lira aperta e il terreno particolarmente ricco di argilla fanno di questo Cru un gioiello dell'enologia mondiale. Dalla prima annata questo vino ha mantenuto intatta l'espressione unica in cui le caratteristiche del Merlot vengono esaltate dal connubio del terroir di Ama.

CLIMA

L'estate è iniziata in ritardo e la prima invaiatura è avvenuta ad 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. Dopo numerose campionature e analisi organolettiche in vigna e in laboratorio, la raccolta è avvenuta manualmente in cassette da 10/12 kg il 26 Settembre.

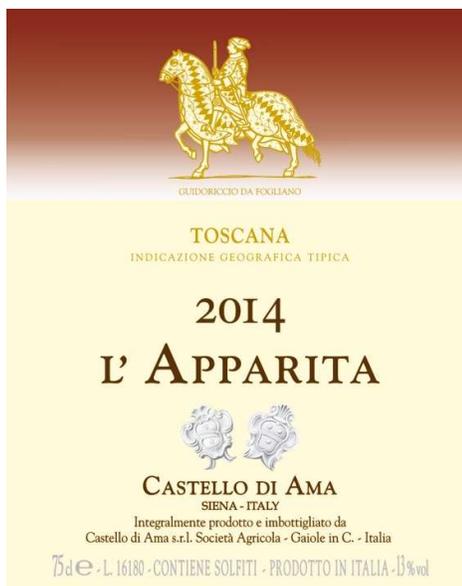
VINIFICAZIONE

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30/33°, con rimontaggi manuali con una permanenza complessiva (cuvaion) di 26 giorni. Dopo la svinatura, il vino è passato in barriques per effettuare la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione malolattica il vino è ritornato in barriques di rovere a grana fine, 35% nuove e il restante in barriques di secondo passaggio.

Questo vino è stato imbottigliato a Giugno 2016.



DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 1985

Uvaggio: Merlot

Gradazione alcolica: 13%

Acidità totale: 5,23 g/l

Zuccheri residui: <1 g/l

Estratto: 30,6 m/l



Colore: rosso porpora carico di riflessi violacei. Impenetrabile.



Profumo: frutta a bacca rossa, mora. Spezie che ricordano la vaniglia, il pepe nero in grani e il ginepro. Una nota balsamica completa il profilo olfattivo di questo vino.



Gusto: estremamente elegante, morbido e avvolgente, con un tannino setoso, gentile e allo stesso tempo potente. Decisamente fresco, molto persistente, interminabile.



DATI TECNICI DEL VIGNETO

Ha: 3,84

Esposizione: Nord-Sud

Terreno: Calcereo con argille prevalenti

Altitudine: 490 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento: Lira Aperta

Densità d'impianto: 2.800 piante/ha

Selezione Cloni: 342

MAPPA VIGNETO

