



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

L'APPARITA 2015

Toscana IGT

L'Apparita, primo Merlot in purezza prodotto in Toscana, è un vino culto sin dalla prima annata, il 1985. Posizionate alla sommità del Vigneto Bellavista, si trovano le piccole parcelle che vanno a costituire la vigna L'Apparita per un totale di 3,84 ettari. Impiantate nel 1975 con Canaiolo e Malvasia Bianca, sono state reinnestate tra il 1982 e il 1985 a Merlot, con il clone 342. La forma di allevamento a Lira aperta e il terreno particolarmente ricco di argilla fanno di questo piccolo *Cru* un gioiello dell'enologia mondiale.

CLIMA

Risveglio vegetativo leggermente anticipato, fioritura ai primi di Maggio e con conseguente buona allegagione. Giugno soleggiato e Luglio caratterizzato da temperature molto alte, sono stati evidenziati dalla bella vegetazione per colore e aspetto. Alla fine di Luglio un temporaneo abbassamento delle temperature ha fatto rinfrescare le notti. L'assenza di piogge è proseguita fin verso la metà di Agosto, quando un provvidenziale temporale di diversi mm di pioggia ha stimolato tutte le varietà all'invasatura terminata il 20 Agosto. Straordinario lo stato sanitario e il grado di maturazione, sia zuccherina che fenolica, per tutte le varietà. In sintesi ottima annata. 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.

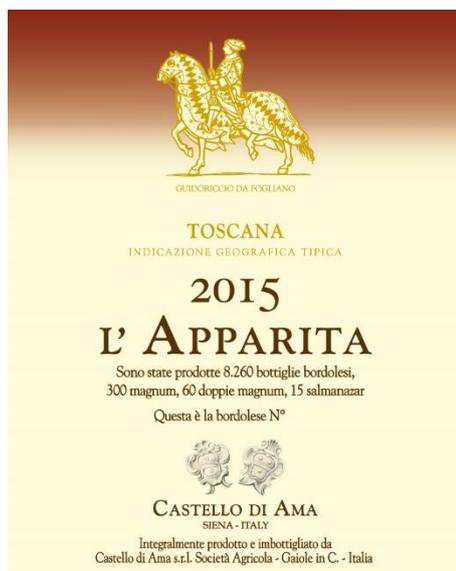
VINIFICAZIONE

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 (cuvaison) di 28 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, 50% nuove e il restante in barriques di secondo passaggio.

Questo vino è stato imbottigliato a Luglio 2017.



DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 1985

Uvaggio: Merlot

Gradazione alcolica: 13,50%

Acidità totale: 5,24 g/l

Zuccheri residui: <1 g/l

Estratto: 31,7 g/l



Colore: rosso impenetrabile, denso.



Profumo: naso di grande eleganza, oltre alle note fruttate e speziate con una balsamicità che completa il profilo aromatico di questo vino.



Gusto: attacco in bocca di piacevole freschezza, tannini morbidi ed eleganti decisamente presenti, rotondo, pieno, armonico. Finale molto lungo e persistente



DATI TECNICI DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Sud	Ha: 3,84
Terreno: Calcareo con argille prevalenti	Sistema di Allevamento: Lira Aperta
Altitudine: 490 metri s.l.m.	Selezione Cloni: 342
Densità d'impianto: 2.800 piante/ha	

MAPPA VIGNETO

