



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

AMA 2018

Chianti Classico DOCG

Con l'annata 2010 e la nascita della Gran Selezione nel Chianti Classico, nasce AMA quasi interamente da uve Sangiovese. Questo vino è prodotto da vigne coltivate ad alta densità (5.200 piante /ha), con uve raccolte interamente a mano nelle vigne giovani di età media 10-12 anni.

CLIMA

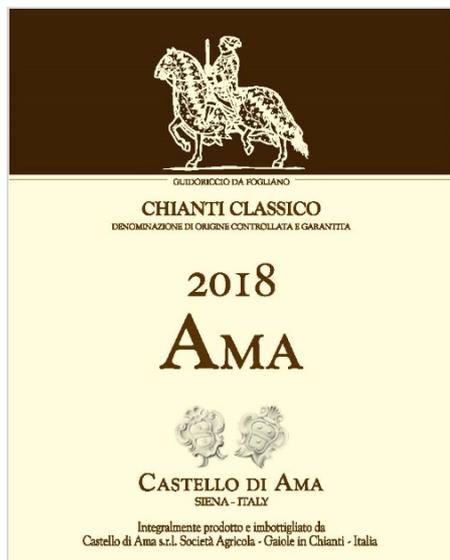
I vini del 2018 saranno fruttati grazie alle decise escursioni termiche giorno/notte dell'autunno hanno favorito la formazione di aromi, avranno una buona freschezza e un alcol soddisfacente. Un discorso a parte lo merita il corredo polifenolico: si tratta di vini di razza, eleganti, potenti, con un buon volume. Insomma proprio quelli che ci piacciono da sempre. Dopo numerose campionature e analisi organolettiche in vigna e in laboratorio, la raccolta è avvenuta manualmente in cassette da 10/12 kg, il 29 Agosto e terminata il 15 Ottobre

VINIFICAZIONE

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30/32°, con rimontaggi manuali e una permanenza complessiva (*cuvaison*) di 25 giorni per il Sangiovese e 25 giorni per il Merlot. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione malolattica è avvenuto l'assemblaggio delle due varietà. Successivamente il vino è passato in barriques di rovere a grana fine, senza l'utilizzo di legno nuovo e imbottigliato a Gennaio 2020.



DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2010

Uvaggio: 96% Sangiovese, 4% Merlot

Gradazione alcolica: 13%

Acidità totale: 5,9 g/l

Zuccheri residui: <1 g/l

Estratto: 30,9 m/l



Colore: rosso rubino con riflessi vermigli



Profumo: fruttato, ciliegia, lampone e frutta rossa fresca



Gusto: Fruttato armonico, pieno al palato Ama Chianti Classico esprime tutta l'eleganza dei vini della nostra azienda.



DATI TECNICI DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Ovest/Sud-Est	Sistema di Allevamento: Spalliera verticale con taglio a Guyot semplice
Terreno: Argillo - Calcareo	Selezione Cloni: Sangiovese CC2000, CC2004, AGRI45, Merlot 343 portainnesto 420
Altitudine: 460-525 metri s.l.m.	
Densità d'impianto: 5.200 piante/ha	

