



CASTELLO DI AMA  
SIENA - ITALY

AMA 2017

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

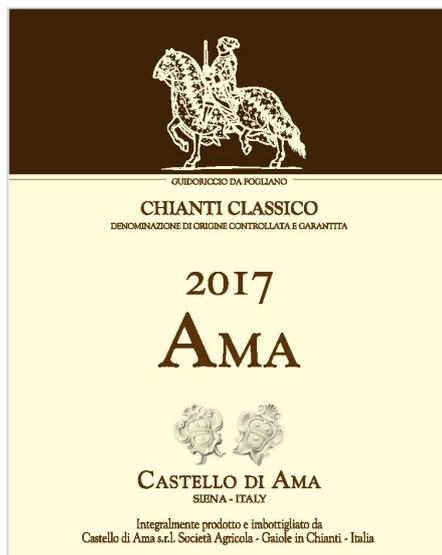
Inizio dell'anno freddo e piovoso. A Marzo c'è stato un innalzamento delle temperature fuori dalle medie stagionali, terminato il 21 Aprile una consistente gelata che ha bloccato la fase fenologica. Maggio e Giugno di nuovo molto caldi fino al 28 quando le temperature si sono abbassate grazie alla pioggia. Agosto è stato di un caldo feroce con punte max di 40° e min di 26 che si è protratto fino al 10 settembre, quando si sono verificate piogge abbondanti e le temperature si sono abbassate, facendo registrare il Settembre più freddo degli ultimi 15 anni. Dopo numerose campionature e analisi organolettiche in vigna e in laboratorio, la raccolta è avvenuta manualmente in cassette da 10/12 kg, il 21 Agosto e terminata il 2 Ottobre. Ottima qualità ma scarsa quantità.

#### 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 Febbraio 2019.



#### DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2010

Uvaggio: 96% Sangiovese, 4% Merlot

Gradazione alcolica: 13%

Acidità totale: 6,1 g/l

Zuccheri residui: <1 g/l

Estratto: 32,6 m/l



**Colore:** rosso rubino con riflessi vermigli



**Profumo:** fruttato, ciliegia, lampone e frutta rossa fresca

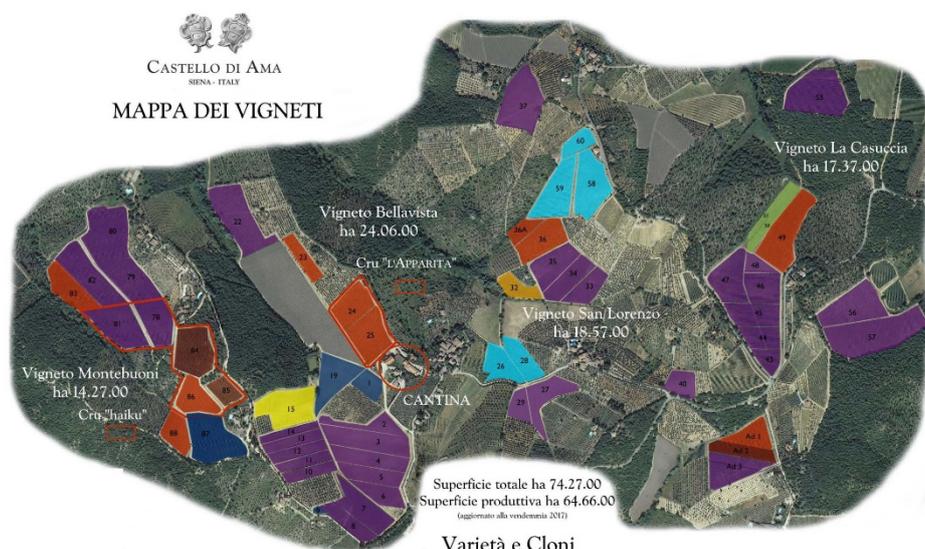


**Gusto:** Fruttato armonico, pieno al palato Ama Chianti Classico esprime tutta l'eleganza dei vini della nostra azienda.



### DATI TECNICI DEL VIGNETO

<p>Esposizione: Nord-Ovest/Sud-Est</p> <p>Terreno: Argillo - Calcareo</p> <p>Altitudine: 460-525 metri s.l.m.</p> <p>Densità d'impianto: 5.200 piante/ha</p>	<p>Sistema di Allevamento: Spalliera verticale con taglio a Guyot semplice</p> <p>Selezione Cloni: Sangiovese CC2000, CC2004, AGR145, Merlot 343 portainnesto 420</p>
--	---



**Varietà e Cloni**

<p><b>Pinot Nero</b></p> <p style="font-size: 8px;">CLONE: 111, 114, 115, 162</p>	<p><b>Malvasia Nera</b></p> <p style="font-size: 8px;">CLONE: MNS6</p>	<p><b>Cabernet Franc</b></p> <p style="font-size: 8px;">CLONE: 214</p>	<p><b>Merlot</b></p> <p style="font-size: 8px;">CLONE: 181, 341, 347</p>	<p><b>Sangiovese</b></p> <p style="font-size: 8px;">CLONE: T10, C05, M1, 76, AGR1, ACR145, R34, P9, C140, C141, CH22, CC2002, CC2004, 888</p>	<p><b>Chardonnay</b></p> <p style="font-size: 8px;">CLONE: 76, 95, 96</p>	<p><b>Pinot Grigio</b></p> <p style="font-size: 8px;">CLONE: SMA505, 53</p>	<p><b>Malvasia e Trebbiano</b></p> <p style="font-size: 8px;">CLONE: CINAI A 2 SI_40</p>
---	--	--	--	---	---	---	--