



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

AMA 2016

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

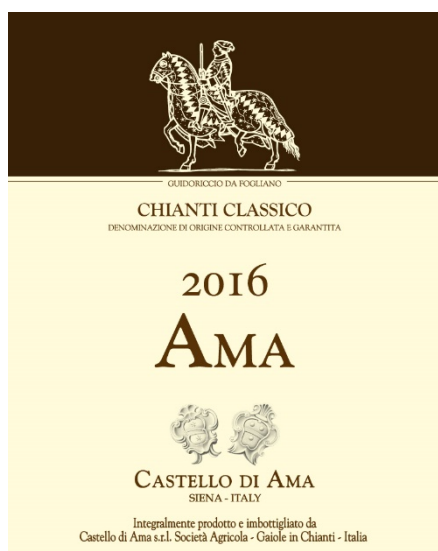
L'inverno è stato mite e piovoso. Ad aprile abbiamo avuto un rapido innalzamento della temperatura, mentre maggio e giugno sono stati instabili. Finalmente a luglio è arrivata l'estate, caratterizzata da forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, che hanno favorito lo sviluppo dei profumi e degli aromi. Nonostante la grandinata di fine agosto, l'uva si è presentata sana. 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 per il Merlot e il 3-4 Ottobre per il Sangiovese. La vendemmia è stata piena di aspettative, che non sono state tradite.

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 26 giorni per il Sangiovese e 26 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 2018.



DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2010

Uvaggio: 96% Sangiovese, 4% Merlot

Gradazione alcolica: 13%

Acidità totale: 5,2 g/l

Zuccheri residui: <1 g/l

Estratto: 29,3 m/l



Colore: rosso rubino con riflessi vermigli



Profumo: fruttato, ciliegia, lampone e frutta rossa fresca

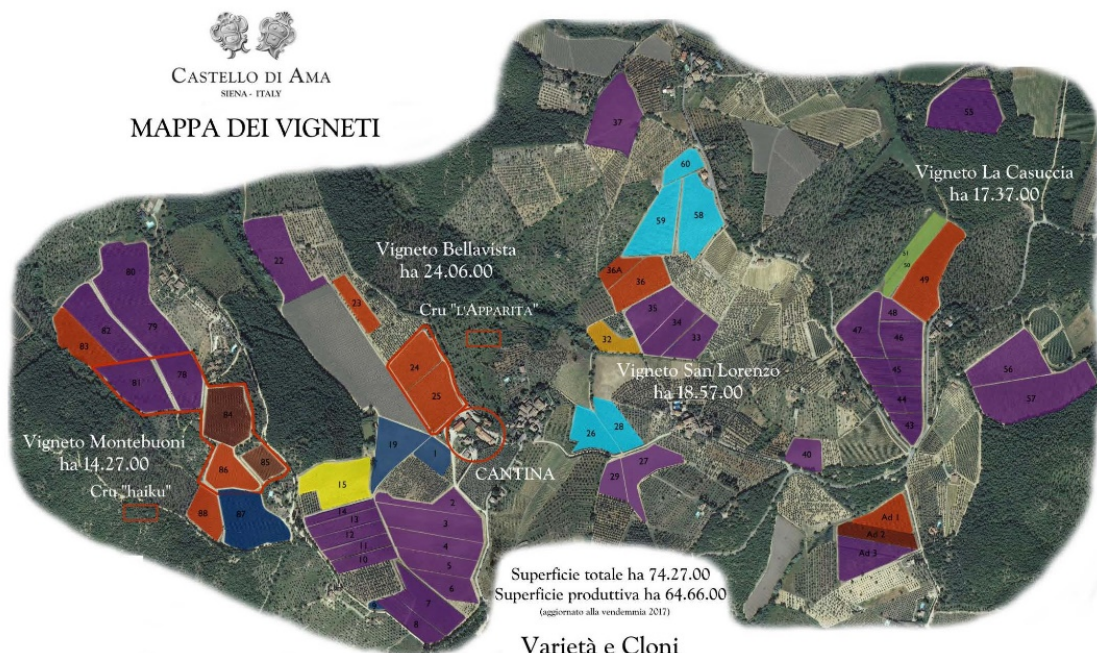


Gusto: elegante e armonico con note speziate e ben proporzionate già al primo impatto



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, AGR145, Merlot 343 portainnesto 420
Altitudine: 460-525 metri s.l.m.	
Densità d'impianto: 5.200 piante/ha	



Varietà e Cloni

Pinot Nero CLONE: III, IIIA, III, 162	Malvasia Nera CLONE: MNN6	Cabernet Franc CLONE: 214	Merlot CLONE: 181, 343, 347	Sangiovese CLONE: T740, CC35, ML, 76, AGR13, AGR145, R24, F9, CH20 CH21, CHE2, CC2002, CC2004, BIS	Chardonnay CLONE: 76, 95, 96	Pinot Grigio CLONE: SMA505, 53	Malvasia e Trebbiano CLONE: CENAI 2 SL 30
--	--	--	--	---	---	---	--