



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

CASTELLO DI AMA SAN LORENZO 2014

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Castello di Ama San Lorenzo, prende il nome dalla meravigliosa vallata San Lorenzo sulla quale si affacciano le ville settecentesche Pianigiani e Ricucci. Questo vino è ottenuto dalle migliori uve provenienti esclusivamente dai vigneti storici, Bellavista, Casuccia, San Lorenzo e Montebuoni. La Gran Selezione è il vertice della piramide qualitativa della denominazione del Chianti Classico ed è una garanzia per il consumatore, sia in termini di origine che di qualità.

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 23 Settembre per la Malvasia Nera, il 28-29 Settembre per il Merlot e il 4-6 Ottobre per il Sangiovese.

VINIFICAZIONE

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30/33°, con rimontaggi manuali con una permanenza complessiva (cuvaison) di 22 giorni per il Sangiovese, 25 giorni per il Merlot e 26 per la Malvasia Nera. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in barriques.

AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione malolattica è avvenuto l'assemblaggio delle tre varietà. Successivamente il vino è passato in barriques di rovere a grana fine, 20 % nuove per circa 12 mesi.

Questo vino è stato imbottigliato a Luglio 2016.



DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2010

Uvaggio: 80% Sangiovese, 13% Merlot, 7% Malvasia Nera

Gradazione alcolica: 13%

Acidità totale: 6,1 g/l

Zuccheri residui: <0,5 g/l

Estratto: 30,9 m/l



Colore: rosso rubino carico con sfumature porpora.



Profumo: fruttato che evoca sentori di frutti di bosco e prugna con accenni di frutta matura e confettura. Richiamo olfattivo speziato di cannella e chiodo di garofano. Accenno di note terziarie che ricordato tabacco, cuoio e pellame trattato.



Gusto: finezza, eleganza, intensità, lunghezza e freschezza. Il Castello di Ama San Lorenzo ha una notevole capacità di evolversi, nel tempo sviluppa una complessità aromatica ed esprime una straordinaria potenza.



DATI TECNICI DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Est/Sud-Ovest Nord-Est/Sud-Est

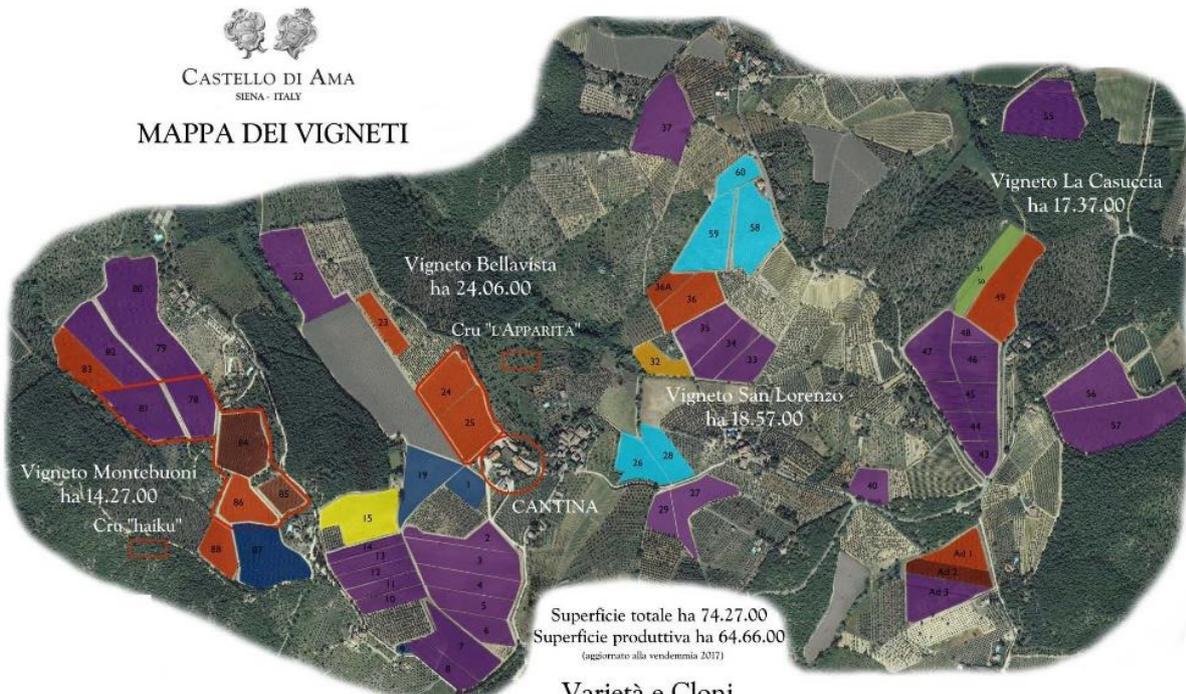
Terreno: Argillo - Calcereo ricco di scheletro

Altitudine: 460-525 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento: Spalliera verticale con taglio a Guyot semplice

Densità d'impianto: da 5.500 a 2.800 piante/ha

Selezione Cloni: Sangiovese CC2000 1, CC2000 2, CC2000 4, CC2000 5, Merlot 343 e 347. Malvasia N e MN6. Portainnesto 420°



Varietà e Cloni

Varietà	Cloni
Pinot Nero	III, II4, II5, I62
Malvasia Nera	MN6
Cabernet Franc	214
Merlot	181, 343, 347
Sangiovese	T740, CG5, MI, 76, AGR13, AGR145, R24, F9, CH20 CH21, CH22, CC2002, CC2004, BBS
Chardonnay	76, 95, 96
Pinot Grigio	SMA505, 53
Malvasia e Trebbiano	CENAI2, SL 30