



CASTELLO DI AMA  
SIENA - ITALY

# CASTELLO DI AMA SAN LORENZO 2016

## 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'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.

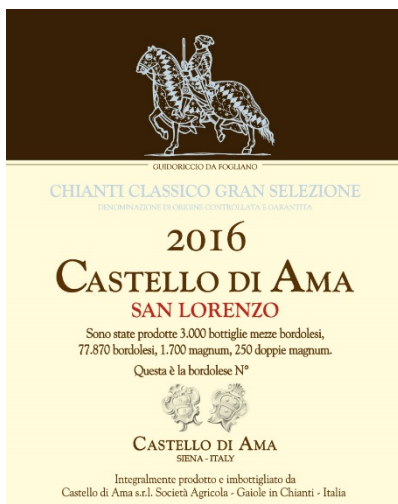
### VINIFICAZIONE

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30/33°, con rimontaggi manuali con una permanenza complessiva (cuvaison) di 25 giorni per il Sangiovese, 27 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, 22 % nuove per circa 12 mesi.

Questo vino è stato imbottigliato a Luglio 2018.



### DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2010

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

Gradazione alcolica: 13,50%

Acidità totale: 5,0 g/l

Zuccheri residui: <0,5 g/l

Estratto: 30,1 g/l



**Colore:** rosso vivo.



**Profumo:** naso fruttato molto intenso (ribes, marasca, prugna).



**Gusto:** in bocca morbido e fresco che lascia il posto al tannino ben presente e di buona potenza ma molto armonico, persistente.



### DATI TECNICI DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Est/Sud-Ovest Nord-Est/Sud-Est  
 Altitudine: 460-525 metri s.l.m.  
 Sistema di Allevamento: Spalliera verticale con taglio a Guyot semplice  
 Terreno: Argillo - Calcareo ricco di scheletro

Densità d'impianto: da 5.500 a 2.800 piante/ha  
 Selezione Cloni: Sangiovese CC2000 1, CC2000 2, CC2000 4CC2000 5, Merlot 343 e 347. Malvasia N e MN6. Portainnesto 420°

