



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

CASTELLO DI AMA SAN LORENZO 2015

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

Risveglio vegetativo leggermente anticipato, fioritura ai primi di Maggio e con conseguente buona allegagione. Giugno e Luglio caratterizzati da temperature molto alte, sono stati evidenziati dalla bella vegetazione. Alla fine di Luglio si è presentato un abbassamento delle temperature. Verso fine Agosto, tutte le varietà hanno terminato l'invaiaitura. Straordinario lo stato sanitario e il grado di maturazione, sia zuccherina che fenolica. In sintesi ottima annata. Dopo numerose campionature e analisi organolettiche in vigna e in laboratorio, la raccolta è avvenuta manualmente in cassette da 10/12 kg, il 25 Settembre per la Malvasia Nera, il 14-16 Settembre per il Merlot e il 2-6 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 (cuvaion) 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, 22 % nuove per circa 12 mesi.

Questo vino è stato imbottigliato a Luglio 2017.



DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2010

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

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità totale: 5,2 g/l

Zuccheri residui: <0,5 g/l

Estratto: 40,4 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 ricordano 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.

