



CASTELLO DI AMA

SIENA - ITALY

VIGNETO LA CASUCCIA 2016

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Il Vigneto La Casuccia occupa una superficie di 12,58 ettari, dei quali 6 sono stati impiantati nel 1978 e i restanti sono stati reimpiantati nel 2007, con una valorizzazione tramite terrazzamento che permette una migliore esposizione e una maggiore omogeneità di maturazione. Il Vigneto La Casuccia è suddiviso in 9 parcelle e nella maggior parte dei casi sono le parcelle 49, 46 e 45 a contribuire nelle annate eccellenti a produrre questa selezione di Vigneto in quantità limitata.

CLIMA

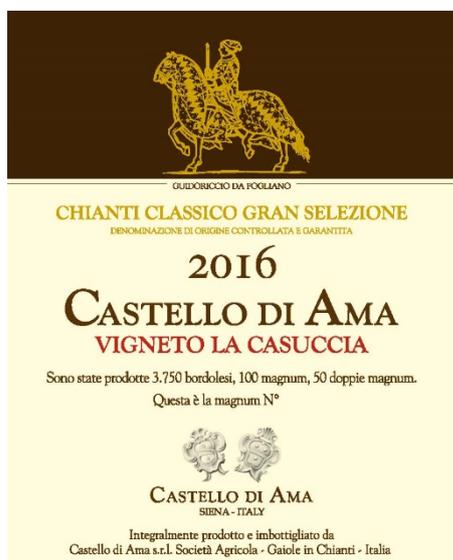
L'inverno è stato mite e piovoso. Ad aprile abbiamo avuto un rapido innalzamento della temperatura, mentre maggio e giugno sono stati instabili. Finalmente a luglio è arrivata l'estate, caratterizzata da forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, che hanno favorito lo sviluppo dei profumi e 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 27 Settembre per il Merlot e il 4 Ottobre per il Sangiovese. La vendemmia è stata piena di aspettative, che non sono state tradite.

VINIFICAZIONE

Fermentazione indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30° e i 33°C, con rimontaggi manuali con una permanenza complessiva (cuvaision) pari a 27 giorni per il Sangiovese e 25 giorni per il Merlot. Dopo la svinatura, il vino è passato in barriques per effettuare la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione malolattica è avvenuto l'assemblaggio delle 2 varietà. Successivamente il vino è passato in barriques di rovere a grana fine per il 40% nuove e per il resto usate di un anno. Affinato per circa 14 mesi.



DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 1985

Uvaggio: 80% Sangiovese, 20% Merlot

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità totale: 5 g/l

Zuccheri residui: <0,5 g/l

Estratto: 32,4 mg/l



Colore: rosso profondo ed intenso con note violacee.



Profumo: naso ancora piuttosto serrato, compatto.



Gusto: in bocca esplose la potenza tannica che conferisce volume ed ampiezza. Ottima persistenza.



DATI TECNICI DEL VIGNETO

<p>Esposizione: Nord-Est/Sud-Ovest</p> <p>Terreno: Argillo - Calcereo</p> <p>Altitudine: 470 / 495 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 in 8,04 ha e a Lira Aperta in 4,54 ha.</p> <p>Selezione Cloni: Sangiovese CC2000 1, CC2000 2, CC2000 4, CC2000 5, Merlot 343, Portainnesto 420°A.</p>
--	--

MAPPA VIGNETO

