



CASTELLO DI AMA

SIENA - ITALY

# VIGNETO BELLAVISTA 2016

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Il Vigneto Bellavista si estende su una superficie di 22.82 ettari, di cui 9,30 sono stati reimpiantati tra il 1974 ed il 1978 e 13.52 sono stati reimpiantati nel 2007. Qui abbiamo dato una maggiore valorizzazione al vigneto tramite terrazzamento, che permette una migliore esposizione e ed una maggiore omogeneità di maturazione. Il vigneto è suddiviso in 22 parcelle. Nella maggior parte dei casi sono le parcelle 1 e 19 per la Malvasia Nera e 21 e 22 per il Sangiovese a contribuire nelle annate eccellenti a produrre questa selezione di Vigneto.

## 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 la Malvasia Nera e il 30 Settembre 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 (cuvaision) di 22 giorni per il Sangiovese 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 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: 1978

Uvaggio: 80% Sangiovese, 20% Malvasia Nera

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità totale: 5,1 g/l

Zuccheri residui: <0,5 g/l

Estratto: 32,1 g/l



**Colore:** rosso intenso.



**Profumo:** Naso intrigante con bacche scure esotiche, melograno con fragranti note di tabacco.



**Gusto:** Succoso con una consistenza morbida come la seta, complesso, dal lungo invecchiamento.



### DATI TECNICI DEL VIGNETO

<p>Esposizione: Nord-Est/Sud-Ovest Nord-Est/Sud-Est</p> <p>Terreno: Argillo - Calcereo ricco di scheletro</p> <p>Altitudine: 460-525 metri s.l.m.</p> <p>Densità d'impianto: da 5.500 a 2.800 piante/ha</p>	<p>Sistema di Allevamento: Spalliera verticale con taglio a Guyot semplice</p> <p>Selezione Cloni: Sangiovese CC2000 1, CC2000 2, CC2000 4, CC2000 5, Merlot 343 e 347. Malvasia N e MN6. Portainnesto 420°</p>
---	---

### MAPPA VIGNETO

