



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

HAIKU 2017

Toscana I.G.T.

Haiku nasce nel 2009 ed è il frutto di un assemblaggio di tre varietà: il 50% è Sangiovese, mentre la parte restante è equamente divisa tra Cabernet Franc e Merlot. Durante l'impianto della seconda parte del vigneto di Montebuoni terminata nel 2001, fu deciso di sperimentare una nobile varietà internazionale, il Cabernet Franc, fino ad allora inutilizzata ad Ama. Tuttavia, dopo una attenta analisi pedoclimatica, si suppose che proprio il Cabernet Franc potesse dare buoni risultati. Nel 2001 furono piantate due piccole parcelle numerate nel catasto aziendale con i numeri 84 e 85, rispettivamente di 1,47 ha e 0,47 ha, per una superficie totale di 2 ettari con il clone 214, apprezzato nel bordolese per la sua capacità di produrre "vins-de-garde" su portainnesto 110R.

CLIMA

Inizio dell'anno freddo e piovoso. A Marzo c'è stato un innalzamento delle temperature fuori dalle medie stagionali, terminato il 21 Aprile una consistente gelata che ha bloccato la fase fenologica. Maggio e Giugno di nuovo molto caldi fino al 28 quando le temperature si sono abbassate grazie alla pioggia. Agosto è stato di un caldo feroce con punte max di 40° e min di 26 che si è protratto fino al 10 settembre, quando si sono verificate piogge abbondanti e le temperature si sono abbassate, facendo registrare il Settembre più freddo degli ultimi 15 anni. Dopo numerose campionature e analisi organolettiche in vigna e in laboratorio, la raccolta è avvenuta manualmente in cassette da 10/12 kg, il 6 Settembre per il Merlot, il 26 Settembre per il Sangiovese e il 2 Ottobre per il Cabernet Franc.

VINIFICAZIONE

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30/32°C, con rimontaggi manuali con una permanenza complessiva di 26 giorni per il Merlot, 23 giorni per il Cabernet Franc e 23 giorni per il Sangiovese. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in vasche di acciaio.

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, di cui 24% nuove.



GIUDORICCO DA FOGLIANO

2017

haiku



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

Integralmente prodotto e imbottigliato da
Castello di Ama s.r.l. Società Agricola - Gaiole in C. - Italia

DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2009

Uvaggio: 50% Sangiovese, 25%

Cabernet Franc, 25% Merlot

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità totale: 5,1 g/l

Zuccheri residui: 0,5 g/l

Estratto: 33,1 m/l



Colore: rosso porpora intenso con riflessi rubino.



Profumo: naso ancora ermetico, chiuso, dove si accennano note di frutta matura con note balsamiche.



Gusto: in bocca prevale la struttura tannica piena e vellutata. Vino dal volume ampio e longevo.



DATI TECNICI DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Ovest/Sud-Est

Terreno: Argillo - Calcareo

Altitudine: 420 - 500 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento: Spalliera verticale con taglio a Guyot semplice per Merlot e Cabernet Franc, mentre per il Sangiovese a cordone speronato

Densità d'impianto: 5.200 piante/ha

Selezione Cloni: Cabernet Franc 214, Merlot 181 e 343, Sangiovese CH21, CH22, CC2002, CC2004, portainnesto 420A

MAPPA VIGNETO

