



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

PURPLE ROSE 2018

I.G.T. Toscana

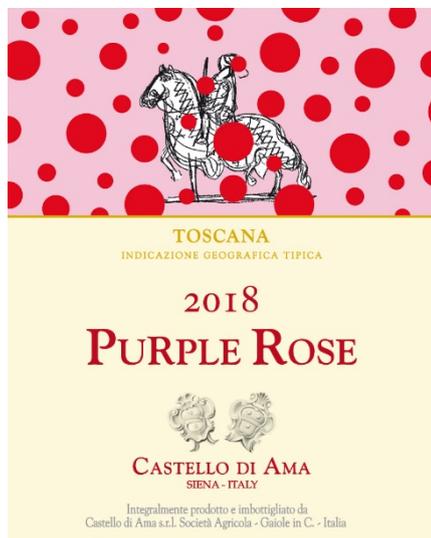
Castello di Ama produce vino Rosato sin dal 1982 e Purple Rose nasce nel 2017 con una nuova metodologia vinificando parte del mosto in barriques. E' ottenuto dalle migliori vasche di Sangiovese per mezzo di un salasso (saignee) effettuato dopo circa 12 ore di contatto con le bucce. Una meraviglia che celebra l'unicità dei vigneti del Castello di Ama.

CLIMA

I vini del 2018 saranno fruttati grazie alle decise escursioni termiche giorno/notte dell'autunno hanno favorito la formazione di aromi, avranno una buona freschezza e un alcol soddisfacente. Un discorso a parte lo merita il corredo polifenolico: si tratta di vini di razza, eleganti, potenti, con un buon volume. Insomma proprio quelli che ci piacciono da sempre. Dopo numerose campionature e analisi organolettiche in vigna e in laboratorio, la raccolta è avvenuta manualmente in cassette da 10/12 kg, il 29 Agosto e terminata il 15 Ottobre.

VINIFICAZIONE

La fermentazione in rovere di secondo passaggio, di una parte del mosto circa il 30% del totale, ha l'effetto di conferire al vino una maggiore longevità ed una migliore stabilità del colore e di complessarne l'aroma impreziosendo il gradevole bouquet di frutti rossi con dei sentori più profondi.



DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità totale: 6,20 g/l

Zuccheri residui: 1 g/l

Estratto: 24 m/l



Colore: Porpora dalle tonalità vivaci



Profumo: Aromi primari fruttati che richiamano la ciliegia e la fragola matura



Gusto: l'attacco denota subito la personalità di questo vino. Persistente in bocca con richiamo ai frutti rossi e alle note minerali. Una straordinaria freschezza completa il profilo gustativo. Purple Rose, è ampio e complesso, con accenni floreali, intense note di ciliegia e lampone. Succoso, sapido elegante.



DATI TECNICI DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Est / Sud-Ovest

Terreno: Argillo-Calcareo ricco di scheletro

Altitudine: 460-525 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento: spalliera verticale con taglio a Guyot semplice

Densità d'impianto: 3.000 piante/ha per i vigneti del 1978 e 5.200 piante/ha per i vigneti reimpiantati dal 1990

Selezione Cloni: Sangiovese CC20001, CC20002, CC20004, CC20005, Merlot 343 e 347. Portainnesto 420°

