



CASTELLO DI AMA

SIENA - ITALY

# L'APPARITA 2016

Toscana IGT

L'Apparita, primo Merlot in purezza prodotto in Toscana, è un vino culto sin dalla prima annata, il 1985. Posizionate alla sommità del Vigneto Bellavista, si trovano le due parcelle che vanno a costituire la vigna L'Apparita.

Impiantate nel 1975 con Canaiolo e Malvasia Bianca, sono state reinnestate nel 1982 a Merlot, con il clone 342.

La forma di allevamento a Lira aperta e il terreno particolarmente ricco di argilla fanno di questo *Cru* un gioiello dell'enologia mondiale. Dalla prima annata questo vino ha mantenuto intatta l'espressione unica in cui le caratteristiche del Merlot vengono esaltate dal connubio del terroir di Ama.

## CLIMA

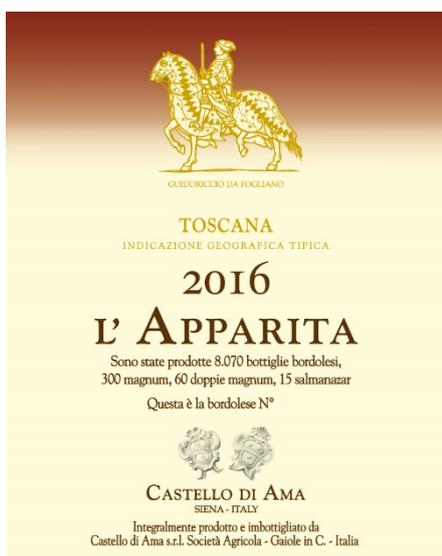
L'inverno è stato mite e piovoso. Ad aprile abbiamo avuto un rapido innalzamento della temperatura, mentre maggio e giugno sono stati instabili. Finalmente a luglio è arrivata l'estate, caratterizzata da forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, che hanno favorito lo sviluppo dei profumi e 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 15 Settembre. La vendemmia è stata piena di aspettative, che non sono state tradite.

## VINIFICAZIONE

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30/33°, con rimontaggi manuali con una permanenza complessiva (cuvaision) di 28 giorni. Dopo la svinatura, il vino è passato in barriques per effettuare la fermentazione malolattica.

## AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione malolattica il vino è ritornato in barriques di rovere a grana fine, 50% nuove e il restante in barriques di secondo passaggio. Affinamento per circa 14 mesi.



## DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 1985

Uvaggio: Merlot 100%

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità totale: 5 g/l

Zuccheri residui: <1 g/l

Estratto: 31,4 g/l



**Colore:** rosso impenetrabile, denso.



**Profumo:** naso di grande eleganza, lavanda, menta, salvia, spezie, cuoio e chiodi di garofano si sviluppano nel tempo.



**Gusto:** tannini morbidi e setosi che lasciano spazio a una straordinaria eleganza e sentori che ricordano la frutta rossa matura uniti a una grande mineralità. Rotondo, pieno e armonico. Finale molto lungo e persistente.



### DATI TECNICI DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Sud	Ha: 2,95
Terreno: Calcareo con argille prevalenti	Sistema di Allevamento: Lira Aperta
Altitudine: 490 metri s.l.m.	Selezione Cloni: 342
Densità d'impianto: 2.800 piante/ha	

### MAPPA VIGNETO

