



CASTELLO DI AMA  
SIENA - ITALY

# IL CHIUSO 2018

Pinot Nero di Toscana I.G.T.

Il Chiuso prende il nome dall'omonimo podere dove nel 1984 fu piantato il Pinot Nero con cloni di Morey-Saint-Denis (Borgogna). Questa nobile varietà coltivata su terreno fortemente calcareo a circa 500 metri di altitudine, origina un vino di straordinaria eleganza, armonico e ricco di note fruttate con tannini morbidi e vellutati.

## 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 18 Settembre.

## VINIFICAZIONE

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30/32°C, con rimontaggi manuali e una permanenza complessiva di 13 giorni. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in vasche di acciaio.

## AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione malolattica il vino è passato in barriques di rovere a grana fine, per 12 mesi.



## DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2009

Uvaggio: Pinot Nero

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità totale: 4,77 g/l

Zuccheri residui: 1 g/l

Estratto: 29,7 m/l



**Colore:** rosso intenso



**Profumo:** gli aromi primari con le note tipiche del Pinot Nero (fragola, ciliegia, mirtilli, violetta, etc.) si complessano con il passare del tempo



**Gusto:** in bocca l'attacco è fresco, armonico e dotato di complessità. Consigliato il servizio ad una temperatura di 16°C



## DATI TECNICI DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Ovest/Sud-Est

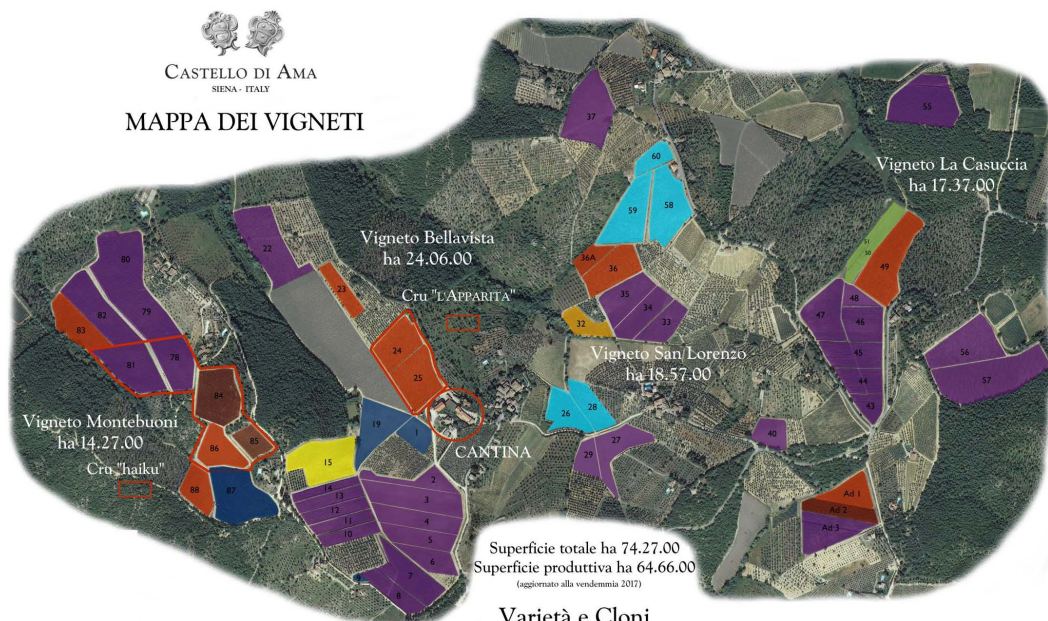
Terreno: Argillo-Calcareo

Altitudine: 460-501 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento: parte a Lira e parte a spalliera

Densità d'impianto: 2.800 piante/ha per la Lira e 5.200 piante/ha per la spalliera

Selezione Cloni: 111,114 e 115 provenienza Chambertin, secondo la disposizione altimetrica del vigneto.



### Varietà e Cloni

<b>Pinot Nero</b>  CLONE: III, IIIA, III, 162	<b>Malvasia Nera</b>  CLONE: MNN6	<b>Cabernet Franc</b>  CLONE: 214	<b>Merlot</b>  CLONE: 181, 343, 347	<b>Sangiovese</b>  CLONE: T740, CG5, MI, 76, AGR13, AGR45, R24, F9, CH20 CH21, CH22, CC2002, CC2004, BBS	<b>Chardonnay</b>  CLONE: 76, 95, 96	<b>Pinot Grigio</b>  CLONE: SMA505, 53	<b>Malvasia e Trebbiano</b>  CLONE: CENAIA 2 SL 30
--	--	--	--	--	---	---	--