



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

AL POGGIO 2019

Chardonnay di Toscana I.G.T.

Il terreno fortemente calcareo e l'altitudine delle pendici di Ama hanno offerto sin dal 1985 la produzione di uno straordinario vino bianco a base Chardonnay. Al Poggio esprime la nobile ricchezza varietale con freschezza ed esaltandone il carattere.

CLIMA

Il freddo e le forti escursioni hanno caratterizzato la prima parte dell'anno, dopo una nevicata nel mese di gennaio è seguito un mese di febbraio insolitamente mite. La primavera si è presentata fresca e piovosa, questo ha colpito le varietà precoci durante la fioritura, comportando una riduzione del carico di uva per vite. Verso la metà di giugno è scoppiata l'estate che è stata calda e asciutta. La vendemmia è iniziata il 5 settembre con lo Chardonnay, è proseguita il 9 con il Pinot nero e il 12 con il Merlot. Imprevedibilmente anticipata la raccolta delle varietà tradizionali: il 18 settembre la Malvasia Nera e dal 22 settembre il Sangiovese, per finire ad inizio ottobre con il Cabernet Franc.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo aver pressato le uve, il mosto è stato refrigerato e fermentato per un 60% in vasche di acciaio, mentre le uve rimanenti sono state passate in barriques. Il 25% delle uve destinate a fermentare in legno sono state macerate sulle bucce per circa 12 ore. La parte vinificata in barriques di Allier, Tronçais di cui 50% nuove e 50% di 1 anno, ha effettuato la fermentazione malolattica. La permanenza totale in legno "sur lies" si è protratta per circa 8 mesi, praticando regolarmente il batonnage ogni 7 giorni.

Questo vino è stato imbottigliato a Marzo 2020.



CHARDONNAY DI TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2019
AL POGGIO

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: 1988

Uvaggio: Chardonnay

Gradazione alcolica: 13%

Acidità totale: 4,88 g/l

Zuccheri residui: <1 g/l

Estratto: 19,6 m/l



Colore: giallo limpido con riflessi dorati brillanti



Profumo: note di fiori e di frutta tipicamente estivi, come la banana, l'arancia e l'ananas.



Gusto: attacco deciso e delicato, con una eccellente freschezza. Ottima la persistenza e la lunghezza



DATI TECNICI DEL VIGNETO

Esposizione: Nord- Est / Sud-Ovest

Terreno: argillo - calcareo

Altitudine: 460-500 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento: parte a Lira e parte a spalliera semplice

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

MAPPA VIGNETO

