



CASTELLO DI AMA

SIENA - ITALY

# L'APPARITA 2017

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

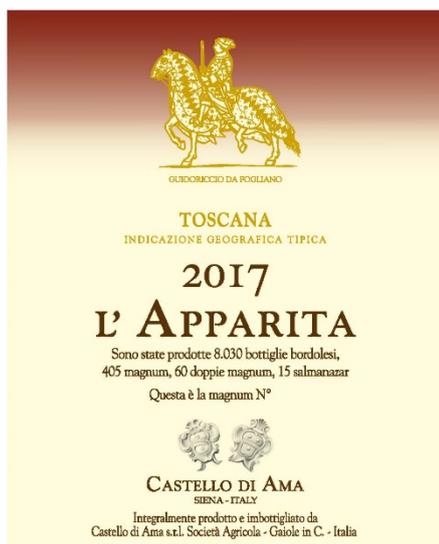
Inizio dell'anno freddo e piovoso. A Marzo c'è stato un innalzamento delle temperature fuori dalle medie stagionali, terminato il 21 Aprile una consistente gelata che ha bloccato la fase fenologica. Maggio e Giugno di nuovo molto caldi fino al 28 quando le temperature si sono abbassate grazie alla pioggia. 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.

## 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 (cuvaison) 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: 5,25 g/l

Zuccheri residui: <1 g/l

Estratto: 32,2 g/l



**Colore:** rosso impenetrabile, denso.



**Profumo:** intenso ed esotico con aromi di mora, mirtillo, violetta e noce che seguono un corpo pieno con strati di tannini maturi e un bel finale di frutta levigata e ben equilibrata.



**Gusto:** densità extra, ricca concentrazione del frutto, tannino modellato, succulenta e compatta.



### DATI TECNICI DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Sud	Ha: 2,95
Terreno: Calcereo 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

