



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

AMA 2019

Chianti Classico DOCG

Con l'annata 2010 e la nascita della Gran Selezione nel Chianti Classico, nasce AMA quasi interamente da uve Sangiovese. Questo vino è prodotto da vigne coltivate ad alta densità (5.200 piante /ha), con uve raccolte interamente a mano nelle vigne giovani di età media 10-12 anni.

CLIMA

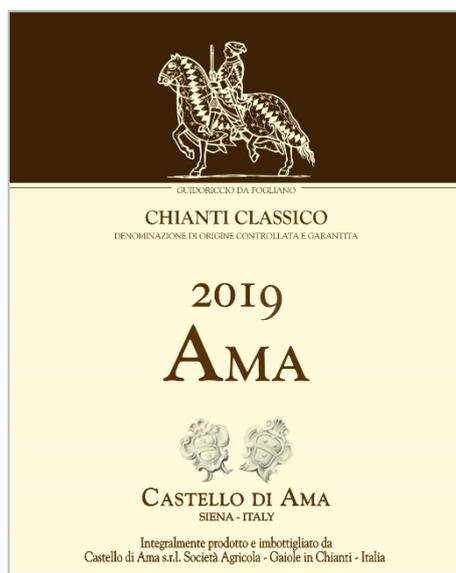
Il freddo e le forti escursioni hanno caratterizzato la prima parte dell'anno, dopo una nevicata nel mese di gennaio è seguito un mese di febbraio insolitamente mite. La primavera si è presentata fresca e piovosa, questo ha colpito le varietà precoci durante la fioritura, comportando una riduzione del 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 e terminata il 10 Ottobre.

VINIFICAZIONE

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30/32°, con rimontaggi manuali e una permanenza complessiva (*cuvaison*) di 25 giorni per il Sangiovese e 25 giorni per il Merlot. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione malolattica è avvenuto l'assemblaggio delle due varietà. Successivamente il vino è passato in barriques di rovere a grana fine, senza l'utilizzo di legno nuovo e imbottigliato a Gennaio 2020.



DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2010

Uvaggio: 96% Sangiovese, 4% Merlot

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità totale: 5,5 g/l

Zuccheri residui: <1 g/l

Estratto: 31,5 m/l



Colore: rosso rubino con riflessi vermigli



Profumo: fruttato, ciliegia, lampone e frutta rossa fresca

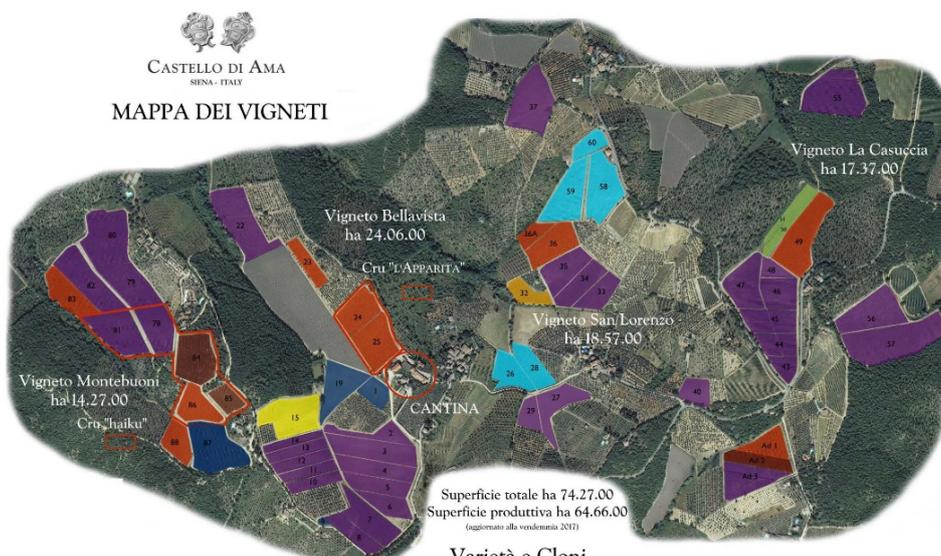


Gusto: Fruttato armonico, pieno al palato Ama Chianti Classico esprime tutta l'eleganza dei vini della nostra azienda.



DATI TECNICI DEL VIGNETO

<p>Esposizione: Nord-Ovest/Sud-Est</p> <p>Terreno: Argillo - Calcareo</p> <p>Altitudine: 460-525 metri s.l.m.</p> <p>Densità d'impianto: 5.200 piante/ha</p>	<p>Sistema di Allevamento: Spalliera verticale con taglio a Guyot semplice</p> <p>Selezione Cloni: Sangiovese CC2000, CC2004, AGRI45, Merlot 343 portainnesto 420</p>
--	---



Varietà e Cloni

<p>Pinot Nero</p> <p>CLONI: 111, 114, 115, 162</p>	<p>Malvasia Nera</p> <p>CLONE: MNS06</p>	<p>Cabernet Franc</p> <p>CLONE: 214</p>	<p>Merlot</p> <p>CLONI: 181, 343, 347</p>	<p>Sangiovese</p> <p>CLONI: T740, CUS, ML, 76, AGR15, AGR145, R14, P9, C120, C121, CH22, CC2002, CC2004, BBS</p>	<p>Chardonnay</p> <p>CLONI: 76, 95, 96</p>	<p>Pinot Grigio</p> <p>CLONI: SMAS05, 53</p>	<p>Malvasia e Trebbiano</p> <p>CLONE: CENAIATA 2 SL, 30</p>
---	---	--	--	---	---	---	--