



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

MONTEBUONI 2018

Chianti Classico DOCG Riserva

Nel 1997 abbiamo acquistato e reimpiantato le vigne di Montebuoni di ha 14,50, un bellissimo podere confinante con il vigneto Bellavista. Il vigneto è stato condotto, fin dal momento del suo impianto, seguendo un protocollo fondato su i tre pilastri della sostenibilità: economico, ambientale e sociale.

Con l'annata 2018 nasce il vino Castello di Ama Montebuoni un Chianti Classico esclusivo, frutto delle uve provenienti dall'omonimo vigneto integrate con altro Sangiovese aziendale, che ottempera ai requisiti di qualità tipici di tutti i vini del Castello di Ama.

CLIMA

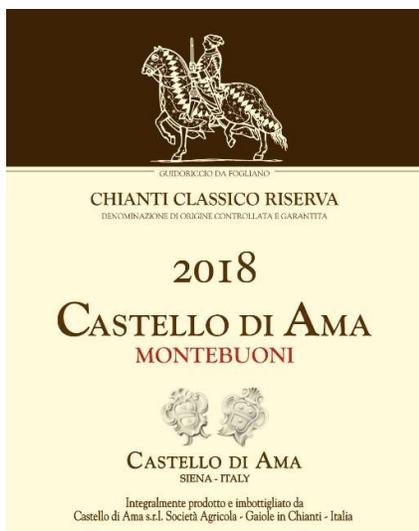
I vini del 2018 sono fruttati grazie alle decise escursioni termiche giorno/notte dell'autunno hanno favorito la formazione di aromi, hanno una buona freschezza e un alcol soddisfacente. Un discorso a parte lo merita il corredo polifenolico: si tratta di vini di razza, eleganti, potenti, con un buon 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 29 Agosto e terminata il 15 Ottobre.

VINIFICAZIONE

Il mosto è stato vinificato in vasche di acciaio inox con il contributo di lieviti indigeni. Un attento controllo della temperatura di fermentazione, che non si è mai innalzata oltre i 28/30°, oltre a frequenti rimontaggi manuali hanno conferito a questo vino un bel colore rubino nonché degli spiccati profumi varietali del territorio. La macerazione a contatto con le bucce si è protratta per circa 24 gg al termine della quale, i batteri autoctoni hanno sviluppato la trasformazione dell'acido malico.

AFFINAMENTO

Terminata la fermentazione malolattica il vino è passato in barriques di rovere francese di secondo passaggio, senza utilizzare perciò del legno nuovo. L'affinamento si è protratto per circa 12 mesi, dopo di che nella tarda primavera 2020 il vino è stato imbottigliato.



DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2018

Uvaggio: 95% Sangiovese, 5% Merlot

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità totale: 5,2 g/l

Zuccheri residui: <1 g/l

Estratto: 30,2 m/l



Colore: rosso rubino carico con riflessi purpurei



Profumo: fruttato: frutti di bosco, mora, lampone, ribes

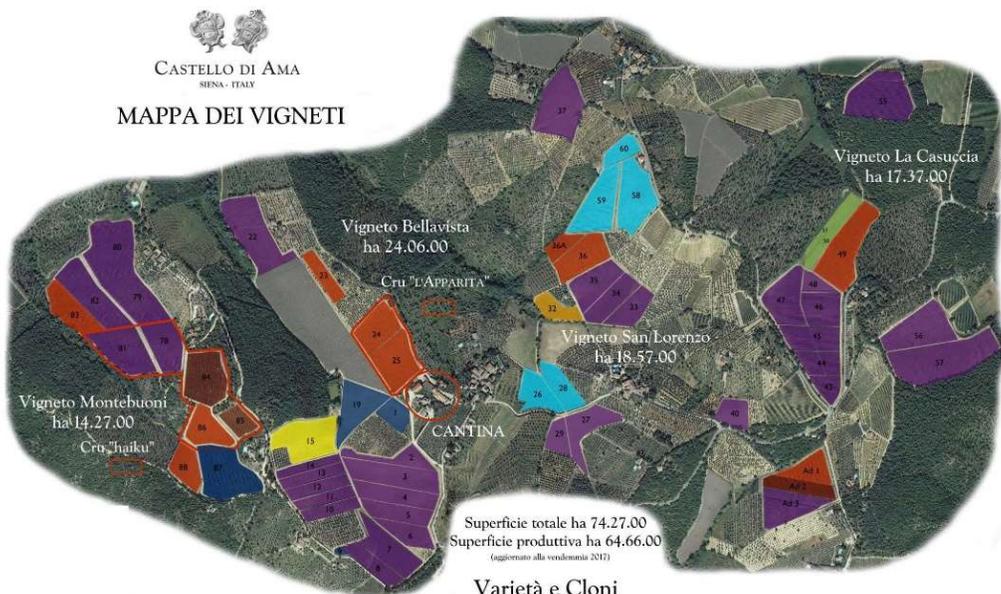


Gusto: Armonico, con attacco suadente e pieno al quale fa seguito un nobile profilo polifenolico, che persiste a lungo in bocca ed esprime tutta l'eleganza dei vini della nostra azienda.



DATI TECNICI DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Ovest/Sud-Est	Sistema di Allevamento: Spalliera verticale con taglio a Guyot
Terreno: Argillo - Calcareo	semplice per Merlot, mentre per il Sangiovese a cordone speronato
Altitudine: 420-500 metri s.l.m.	Selezione Cloni: Merlot 181 e 343, Sangiovese CH21, CH22,
Densità d'impianto: 5.200 piante/ha	CC2002, CC2004, portainnesto 420A



Varietà e Cloni

Pinot Nero CLONE: 111, 114, 115, 162	Malvasia Nera CLONE: MNS6	Cabernet Franc CLONE: 214	Merlot CLONE: 181, 343, 347	Sangiovese CLONE: T740, CG35, ML 76, AGR13, AGRI45, R24, P9, CH20, CH21, CH22, CC2002, CC2004, BBS	Chardonnay CLONE: 76, 95, 96	Pinot Grigio CLONE: SMA505, 53	Malvasia e Trebbiano CLONE: CENAI2 SI_30
---	--	--	--	--	---	---	--