



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

CASTELLO DI AMA SAN LORENZO 2017

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Castello di Ama San Lorenzo, prende il nome dalla meravigliosa vallata San Lorenzo sulla quale si affacciano le ville settecentesche Pianigiani e Ricucci. Questo vino è ottenuto dalle migliori uve provenienti esclusivamente dai vigneti storici, Bellavista, Casuccia, San Lorenzo e Montebuoni. La Gran Selezione è il vertice della piramide qualitativa della denominazione del Chianti Classico ed è una garanzia per il consumatore, sia in termini di origine che di qualità.

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, il 21 Agosto e terminata il 2 Ottobre. Ottima qualità ma scarsa quantità.

VINIFICAZIONE

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30/33°, con rimontaggi manuali con una permanenza complessiva (cuvaion) di 22 giorni per il Sangiovese, 25 giorni per il Merlot e 26 per la Malvasia Nera. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in barriques.

AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione malolattica è avvenuto l'assemblaggio delle tre varietà. Successivamente il vino è passato in barriques di rovere a grana fine, 22 % nuove per circa 14 mesi. Questo vino è stato imbottigliato a Luglio 2019.



DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2010

Uvaggio: 80% Sangiovese, 13% Merlot, 7% Malvasia Nera

Gradazione alcolica: 13,50%

Acidità totale: 5,1 g/l

Zuccheri residui: <0,5 g/l

Estratto: 30,7 g/l



Colore: Rosso vivo.



Profumo: Naso fruttato molto intenso (ribes, marasca, prugna).



Gusto: in bocca morbido e fresco che lascia il posto al tannino ben presente e di buona potenza ma molto armonico, persistente.



DATI TECNICI DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Est/Sud-Ovest Nord-Est/Sud-Est

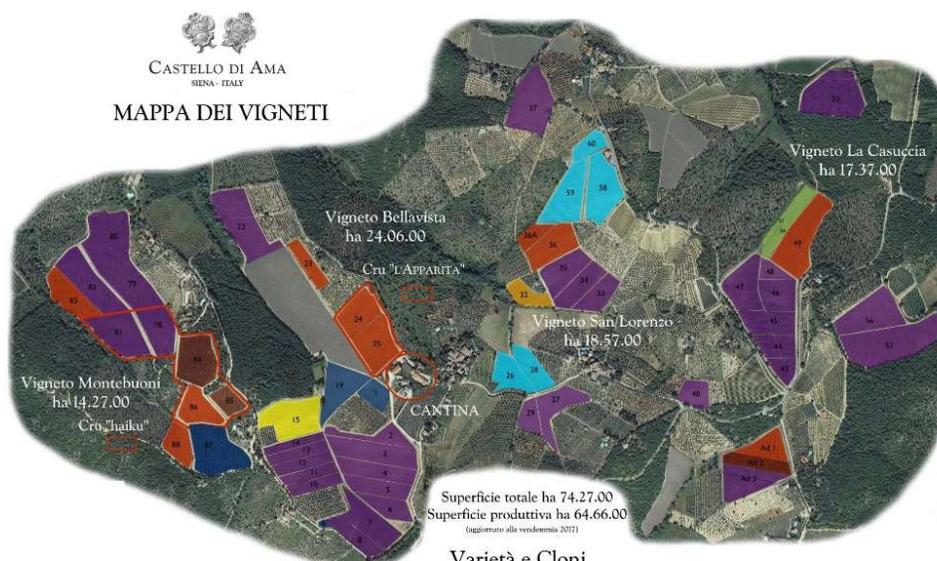
Altitudine: 460-525 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento: Spalliera verticale con taglio a Guyot semplice

Vine Density: from 5.500 to 2.800 vines/ha

Clone selections: Sangiovese CC2000 1, CC2000 2, CC2000 4CC2000 5, Merlot 343 e 347. Malvasia N e MN6. Rootstock: 420°

MAP



Varietà e Cloni

							
Pinot Nero	Malvasia Nera	Cabernet Franc	Merlot	Sangiovese	Chardonnay	Pinot Grigio	Malvasia e Trebbiano
CLONE:	CLONE:	CLONE:	CLONE:	CLONE:	CLONE:	CLONE:	CLONE:
111, 114, 115, 162	MN56	214	181, 343, 347	T740, CG5, M1, 76, AGR1, AGR15, B24, P9, CH10, CH11, CH12, CC2001, CC2005, BBS	76, 95, 96	SMA503, 53	CENSAIA 2 SL 30