



CASTELLO DI AMA

SIENA - ITALY

L'APPARITA 2018

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

I vini del 2018 saranno fruttati grazie alle decise escursioni termiche giorno/notte dell'autunno hanno favorito la formazione di aromi, avranno 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

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 (cuvaizon) 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: 5,23 g/l

Zuccheri residui: <1 g/l

Estratto: 31,9 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: Calcareo 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

