



CASTELLO DI AMA

SIENA - ITALY

# VIGNETO LA CASUCCIA 2018

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Il Vigneto La Casuccia occupa una superficie di 12,58 ettari, dei quali 6 sono stati impiantati nel 1978 e i restanti sono stati reimpiantati nel 2007, con una valorizzazione tramite terrazzamento che permette una migliore esposizione e una maggiore omogeneità di maturazione. Il Vigneto La Casuccia è suddiviso in 9 parcelle e nella maggior parte dei casi sono le parcelle 49, 46 e 45 a contribuire nelle annate eccellenti a produrre questa selezione di Vigneto in quantità limitata.

## 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

Fermentazione indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30° e i 33°C, con rimontaggi manuali con una permanenza complessiva (cuvaion) pari a 27 giorni per il Sangiovese e 25 giorni per il Merlot. Dopo la svinatura, il vino è passato in barriques per effettuare la fermentazione malolattica.

## AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione malolattica è avvenuto l'assemblaggio delle 2 varietà. Successivamente il vino è passato in barriques di rovere a grana fine per il 40% nuove e per il resto usate di un anno. Affinato per circa 14 mesi.



## DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 1985

Uvaggio: 80% Sangiovese, 20% Merlot

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità totale: 5 g/l

Zuccheri residui: <0,5 g/l

Estratto: 32,4 mg/l



**Colore:** rosso profondo ed intenso con note violacee.



**Profumo:** naso ancora piuttosto serrato, compatto.



**Gusto:** in bocca esplose la potenza tannica che conferisce volume ed ampiezza. Ottima persistenza.



### DATI TECNICI DEL VIGNETO

<p>Esposizione: Nord-Est/Sud-Ovest</p> <p>Terreno: Argillo - Calcereo</p> <p>Altitudine: 470 / 495 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 in 8,04 ha e a Lira Aperta in 4,54 ha.</p> <p>Selezione Cloni: Sangiovese CC2000 1, CC2000 2, CC2000 4, CC2000 5, Merlot 343, Portainnesto 420°A.</p>
--	--

### MAPPA VIGNETO

