



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

VIGNETO BELLAVISTA 2018

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Il vigneto Bellavista si estende su una superficie di 22.82 ettari, di cui ha 9,30 sono stati reimpiantati tra il 1974 ed il 1978 e ha 13.52 sono stati reimpiantati nel 2007. Qui abbiamo dato una maggiore valorizzazione al vigneto tramite terrazzamento, che permette una migliore esposizione e ed una maggiore omogeneità di maturazione. Il vigneto è suddiviso in 22 parcelle. Nella maggior parte dei casi sono le parcelle 1 e 19 per la Malvasia Nera e 21 e 22 per il Sangiovese a contribuire nelle annate eccellenti a produrre questa selezione di Vigneto.

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 e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30/33°, con rimontaggi manuali con una permanenza complessiva (cuvaizon) di 22 giorni per il Sangiovese 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 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: 1978

Uvaggio: 80% Sangiovese, 20% Malvasia Nera

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità totale: 5,1 g/l

Zuccheri residui: <0,5 g/l

Estratto: 32,1 g/l



Colore: rosso intenso.



Profumo: Naso intrigante con bacche scure esotiche, melograno con fragranti note di tabacco.



Gusto: Succoso con una consistenza morbida come la seta, complesso, dal lungo invecchiamento.



DATI TECNICI DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Est/Sud-Ovest Nord-Est/Sud-Est	Sistema di Allevamento: Spalliera verticale con taglio a Guyot semplice
Terreno: Argillo - Calcereo ricco di scheletro	Selezione Cloni: Sangiovese CC2000 1, CC2000 2, CC2000 4, CC2000 5, Merlot 343 e 347. Malvasia N e MN6. Portainnesto 420°
Altitudine: 460-525 metri s.l.m.	
Densità d'impianto: da 5.500 a 2.800 piante/ha	

MAPPA VIGNETO

