



---

# CASTELLO DI AMA

## Il Ristoro di Villa Pianigiani

### Carta dei Vini

Al Ristoro di Castello di Ama, la tavola è il naturale punto d'arrivo dell'esperienza di Ama: un luogo di convivialità, pensato per celebrare l'incontro tra i nostri Grandi Vini e il territorio che li genera.

La carta dei vini è costruita con lo stesso criterio: offrire scelte che accompagnino la cucina e, allo stesso tempo, raccontino l'identità dell'azienda attraverso etichette e vendemmie diverse.

At Castello di Ama's Ristoro, the table is the natural conclusion of the Ama experience: a place of conviviality, created to celebrate the meeting of our wines with the territory that gives them life.

Our wine list follows the same idea: selections that accompany the cuisine while also expressing the winery's identity through different labels and vintages.

L'altra voce di Ama: gesti liberi, lievi, ma sempre autentici.

- ♦ Purple Rose racconta la giocosità del Sangiovese in rosa.
- ♦ Al Poggio restituisce la mineralità del galestro attraverso lo Chardonnay.
- ♦ Il Chiuso dà forma a un racconto essenziale del Pinot Nero in Chianti.

Ama's other voice: free, light gestures, always authentic.

- ♦ Purple Rose expresses the playful side of Sangiovese in rosé.
- ♦ Al Poggio conveys the minerality of galestro through Chardonnay.
- ♦ Il Chiuso offers an essential interpretation of Pinot Noir in Chianti.



## Purple Rose

Sangiovese rosé

2024



0,750L

9 €

24 €

## Al Poggio

Chardonnay, Pinot Grigio

2025



0,750L

11 €

29 €

## Il Chiuso

Pinot Nero

2022



0,750L

11 €

29 €

Questa selezione racconta l'identità storica e geografica di Ama in quattro declinazioni, ciascuna con un accento diverso.

- ♦ Ama è la nostra quotidianità: diretto, fedele al luogo, pensato per la tavola;
- ♦ Montebuoni è il saper fare: misura, cura e precisione che costruiscono stile nel tempo.


This selection expresses Ama's historical and geographical identity through four distinct interpretations, each with its own emphasis.

- ♦ Ama opens the sequence as our everyday wine: straightforward, place-driven, made for the table;
- ♦ Montebuoni follows as our craft and savoir-faire: balance, care, and precision that shape style over time.



## Ama

Sangiovese 90%, Merlot 10% ♦ Chianti Classico D.O.C.G.

2023		11 €
	0,750L	29 €
	magnum	59 €

## Montebuoni

Sangiovese 95%, Merlot 5% ♦ Chianti Classico D.O.C.G. Riserva

2021		14 €
	0,750L	39 €
	magnum	82 €
2018	magnum	82 €

- ♦ San Lorenzo è il vino più rappresentativo di Castello di Ama, il nostro biglietto da visita. È l'espressione dell'eccellenza: equilibrio, profondità e precisione che definiscono lo stile di Ama nel tempo.

- ♦ San Lorenzo is Castello di Ama's most representative wine: our flagship. It embodies excellence: balance, depth, and precision that define Ama's style over time.



## Castello di Ama San Lorenzo

Sangiovese 80%, Merlot, Malvasia Nera ♦

Chianti Classico D.O.C.G. Gran Selezione

2021		24 €
	0,375L	35 €
	0,750L	71 €
	magnum	148 €
	Jéroboam	359 €
2020	0,375L	31 €
	0,750L	64 €
	magnum	129 €
	Jéroboam	319 €
2018	0,750L	64 €
	magnum	129 €
	Jéroboam	319 €
2017		28 €
	magnum	159 €
2013	0,750L	74 €
	magnum	159 €
2010	0,750L	74 €
	magnum	159 €

- ♦ Vigneto Bellavista è il vertice di Castello di Ama e una delle più alte espressioni del Chianti Classico. Sangiovese e Malvasia Nera portano qui i tratti più distintivi della denominazione alla loro massima intensità e nitidezza, in una lettura di assoluta eleganza.

- ♦ Vigneto Bellavista is the pinnacle of Castello di Ama and one of the highest expressions of Chianti Classico. Here, Sangiovese and Malvasia Nera bring the denomination's most distinctive traits to their utmost intensity and clarity, in a reading of pure elegance.





## Vigneto Bellavista

Sangiovese 80%, Malvasia Nera ♦

Chianti Classico D.O.C.G. Gran Selezione

2021	0,750L magnum	269 € 588 €
2020	0,750L magnum	269 € 588 €
2019	0,750L magnum	298 € 629 €
2018	 0,750L magnum	88 € 298 € 629 €
2011	0,750L magnum	298 € 629 €
2007	0,750L magnum	298 € 629 €
2006	0,750L magnum	298 € 629 €

Castello di Ama Riserva è stato prodotto dal 1996 al 2018, dopo una lunga ricerca per raggiungere in vigna una qualità media omogenea: la condizione necessaria per creare il nostro “vino dello château”. Nato per racchiudere tutto ciò che Ama può esprimere, si presenta tradizionale e immediato, rivelando poi una struttura densa ed elegante. Oggi la sua eredità vive in Castello di Ama Montebuoni.

Castello di Ama Riserva was produced from 1996 to 2018, following a long search for consistent, estate-wide vineyard quality—the foundation for our “vin du château.” Created to capture everything Ama can express, it is traditional and immediate at first, then unfolds with dense, elegant structure. Today, its legacy lives on in Castello di Ama Montebuoni.



## Castello di Ama Riserva

Sangiovese 80%, Merlot, Malvasia Nera, Cabernet Franc ♦  
Chianti Classico D.O.C.G. Riserva

2009	0,750L	74 €
	magnum	159 €
	Jéroboam	369 €
2008	0,750L	74 €
	magnum	159 €
2007	magnum	159 €
2006	0,750L	74 €
	magnum	159 €
	Jéroboam	369 €
2004	0,750L	74 €
	magnum	159 €
	Jéroboam	369 €

Qui la libertà è maggiore, e con essa emerge con più forza la nostra personalità: la firma di Ama, prima e davanti a tutto.

- ♦ Haiku è un'ode al territorio "oltre" le varietà, perché lo racconta da un altro punto di vista: non la somma delle uve, ma l'unità del luogo.

Here, the freedom is greater and with it, our personality comes through more strongly: Ama's signature, first and foremost.

- ♦ Haiku is an ode to the land "beyond" grape varieties, because it speaks from a different angle: not the sum of grapes, but the unity of place.



## haiku

Sangiovese 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25% ♦  
Toscana I.G.T.

2021		19 €
	0,750L	59 €
	magnum	124 €
	Jéroboam	319 €
2019	0,750L	69 €
2018	0,750L	69 €
	magnum	144 €
	Jéroboam	354 €
2013	0,750L	69 €
	magnum	144 €
2010	0,750L	69 €

- ♦ La Casuccia nasce da un'intuizione precoce, coltivata dal 1985: il Merlot non come alternativa, ma come complemento naturale del Sangiovese, capace di amplificarne profondità e tessitura senza tradirne il carattere.

- ♦ La Casuccia stems from an early intuition, pursued since 1985: Merlot not as an alternative, but as a natural complement to Sangiovese: enhancing its depth and texture without betraying its character.



## La Casuccia

Sangiovese 80%, Merlot

2021	0,750L magnum	269 € 588 €
2020	0,750L magnum	269 € 588 €
2019	0,750L magnum	298 € 629 €
2018	0,750L magnum	298 € 629 €
2011	0,750L magnum	298 € 629 €
2007	0,750L magnum	298 € 629 €
2006	0,750L magnum	298 € 629 €

- ♦ L'Apparita nasce da una serendipità: abbiamo scoperto che questo cru sa parlare attraverso il Merlot, dando vita a un vino unico per complessità, stratificazione ed eleganza. Le viti, oggi intorno ai cinquant'anni, ne amplificano profondità e finezza, vendemmia dopo vendemmia.

- ♦ L'Apparita was a serendipitous discovery: we realized that this cru speaks through Merlot, yielding a wine unique for its complexity, layering, and elegance. The vines – now around fifty years old – further amplify its depth and finesse, vintage after vintage.





## L'Apparita

Merlot 100%

2021	0,750L	269 €
	magnum	588 €
	Jéroboam	1'189 €
2020	0,750L	269 €
	magnum	588 €
	Jéroboam	1'189 €
2018	0,750L	298 €
	magnum	629 €
2014	0,750L	298 €
	magnum	629 €
	Jéroboam	1'359 €
2009	0,750L	298 €
	magnum	629 €
	Jéroboam	1'359 €
2008	0,750L	298 €
	magnum	629 €
	Jéroboam	1'359 €





## Vinsanto del Vigneto La Casuccia

Malvasia Bianca 65%, Trebbiano Toscano 35% ♦

Vin Santo del Chianti Classico D.O.C.

2018



0,375L

19 €

58 €

## Grappa del Vigneto Bellavista di Vittorio Capovilla

Sangiovese

2018



0,500L

24 €

68 €





## L'olio

Olio Extra-Vergine di Oliva ♦ Castello di Ama

Al Ristoro utilizziamo esclusivamente il nostro Olio EVO, prodotto ad Ama. Su terreni poveri e calcareo-argillosi nasce un "oro verde" di bassa resa e altissima qualità, ottenuto da varietà italiane storiche e da una cura artigianale rigorosa. Le olive, raccolte a novembre, vengono portate subito al nostro frantoio di proprietà e frante a freddo nel giro di poche ore.

At the Ristoro we use exclusively our own extra virgin olive oil, produced at Ama. On our poor, calcareous clay soils, yields are naturally low and quality exceptionally high: a "green gold" shaped by the terroir, historic Italian varieties, and meticulous artisanal care. Olives are harvested in November and taken straight to our estate-owned mill, where they are cold-pressed within a few hours.





## Il caffè

### Torrefazione Giamaica Caffè, Verona

Serviamo caffè del laboratorio di torrefazione Giamaica Caffè (Verona), storica “officina del gusto” attiva dal 1947. I chicchi vengono selezionati all’origine tramite controllo della filiera e rapporto diretto con i produttori, poi tostati a fiamma diretta con tempi calibrati su ogni lotto. La nostra scelta è un Arabica Indian Mysore, dai profumi dolci e intensi, con note fresche di menta ed erbe aromatiche e un gusto pieno e persistente.

We serve coffee roasted by Giamaica Caffè (Verona), a historic “workshop of taste” active since 1947. Beans are selected at origin through full supply-chain control and direct relationships with growers, then roasted over direct flame with timings tailored to each batch. Our choice is an Indian Mysore Arabica, with sweet, intense aromas, fresh mint and herbal notes, and a full, lingering palate.

