



CASTELLO DI AMA  
SIENA - ITALY

# IL CHIUSO 2017

Pinot Nero di Toscana I.G.T.

Il Pinot Nero fu impiantato nel 1984 sulle pendici della vallata San Lorenzo per una superficie complessiva di 4,15 ettari, con cloni provenienti dalla Borgogna (111-114-115). La forma di allevamento a Lira Aperta ed il terreno ad alta percentuale calcarea di alberese e galestro permettono a questa varietà di raggiungere la perfetta maturazione.

## 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 del Pinot Nero è avvenuta manualmente in cassette da 10/12 kg il 22 e 23 agosto.

## VINIFICAZIONE

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30/32°C, con rimontaggi manuali e una permanenza complessiva di 13 giorni. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in vasche di acciaio.

## AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione malolattica il vino è passato in barriques di rovere a grana fine, per 12 mesi.



## DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2009  
Uvaggio: Pinot Nero  
Gradazione alcolica: 12,5%  
Acidità totale: 5,06 g/l  
Zuccheri residui: <1 g/l  
Estratto: 29,4 m/l



**Colore:** rosso intenso



**Profumo:** gli aromi primari con le note tipiche del Pinot Nero (fragola, ciliegia, mirtilli, violetta, etc.) si complessano con il passare del tempo



**Gusto:** in bocca l'attacco è fresco, armonico e dotato di complessità. Consigliato il servizio ad una temperatura di 16°C



### **DATI TECNICI DEL VIGNETO**

Esposizione: Nord-Ovest/Sud-Est

Terreno: Argillo-Calcareo

Altitudine: 460-501 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento: parte a Lira e parte a spalliera

Densità d'impianto: 2.800 piante/ha per la Lira e  
5.200 piante/ha per la spalliera

Selezione Cloni: 111, 114 e 115 provenienza

Chambertin, secondo la disposizione altimetrica del vigneto.