



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

AMA 2017

Chianti Classico DOCG

Con l'annata 2010 e l'introduzione della Gran Selezione, nasce anche questo nuovo Chianti Classico, "Ama". Si tratta di un blend ottenuto quasi interamente dalle uve dei nuovi cloni di Sangiovese, secondo la nostra esperienza e i più moderni canoni della viticoltura di qualità, impiantati e allevati a 5.200 viti per ettaro, nei quattro vigneti di proprietà di Castello di Ama: Bellavista, Casuccia, San Lorenzo e Montebuoni, con un'età mediamente inferiore a 8/10 anni.

CLIMA

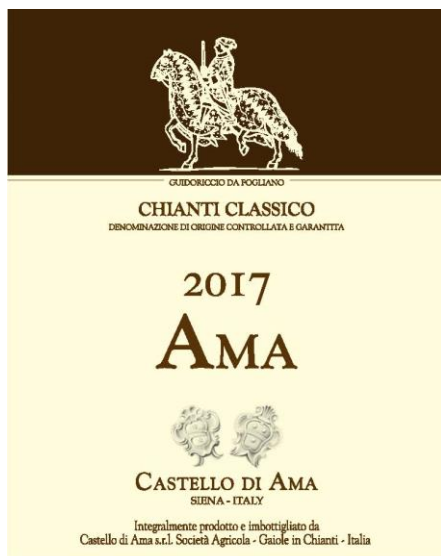
Inizio dell'anno freddo e piovoso. A Marzo c'è stato un innalzamento delle temperature fuori dalle medie stagionali, terminato il 21 Aprile una consistente gelata che ha bloccato la fase fenologica. Maggio e Giugno di nuovo molto caldi fino al 28 quando le temperature si sono abbassate grazie alla pioggia. 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 è avvenuta manualmente in cassette da 10/12 kg, il 21 Agosto e terminata il 2 Ottobre. Ottima qualità ma scarsa quantità.

VINIFICAZIONE

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30/32°, con rimontaggi manuali e una permanenza complessiva (*cuvaison*) di 25 giorni per il Sangiovese e 25 giorni per il Merlot. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione malolattica è avvenuto l'assemblaggio delle due varietà. Successivamente il vino è passato in barriques di rovere a grana fine, senza l'utilizzo di legno nuovo e imbottigliato a Febbraio 2019.



DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2010

Uvaggio: 96% Sangiovese, 4% Merlot

Gradazione alcolica: 13%

Acidità totale: 6,1 g/l

Zuccheri residui: <1 g/l

Estratto: 32,6 m/l



Colore: rosso rubino con riflessi vermigli



Profumo: fruttato, ciliegia, lampone e frutta rossa fresca



Gusto: elegante e armonico con note speziate e ben proporzionate già al primo impatto



DATI TECNICI DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Ovest/Sud-Est

Altitudine: 460-525 metri s.l.m.

Terreno: Argillo - Calcereo

Densità d'impianto: 5.200 piante/ha

Sistema di Allevamento: Spalliera verticale con taglio a Guyot semplice

Selezione Cloni: Sangiovese CC2000, CC2004, AGRI45, Merlot 343 portainnesto 420

