



CASTELLO DI AMA  
SIENA - ITALY

## AL POGGIO 2018

Chardonnay di Toscana I.G.T.

Il terreno fortemente calcareo e l'altitudine delle pendici di Ama offrono straordinarie possibilità per la produzione di un grande vino bianco. Nel biennio 1982-83 furono reinnestate alcune parcelle di Trebbiano Toscano e Malvasia Lunga del Chianti con cloni di Chardonnay provenienti dalla Borgogna. Inoltre, nel 1984, nella zona denominata "Al Poggio" furono impiantati altri 4 ettari e, al fine di ottenere un vino di grande struttura, scegliemmo la forma di allevamento a Lira aperta.

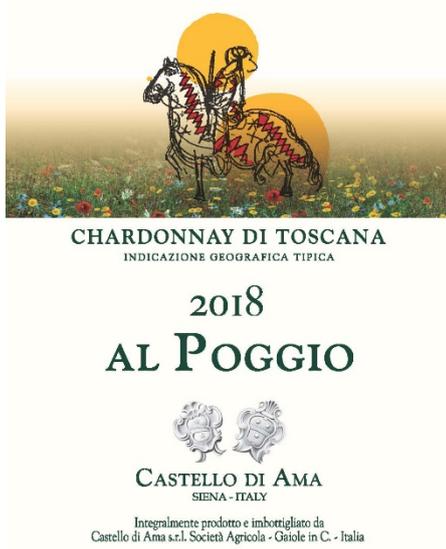
### CLIMA

I vini del 2018 sono fruttati grazie alle decise escursioni termiche giorno/notte dell'autunno hanno favorito la formazione di aromi, hanno 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, i primi giorni di Settembre.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo aver pressato le uve, il mosto è stato refrigerato e fermentato per un 60% in vasche di acciaio, mentre le uve rimanenti sono state passate in barriques. Il 25% delle uve destinate a fermentare in legno sono state macerate sulle bucce per circa 12 ore. La parte vinificata in barriques di Allier, Tronçais di cui 50% nuove e 50% di 1 anno, ha effettuato la fermentazione malolattica. La permanenza totale in legno "sur lies" si è protratta per circa 6 mesi, praticando regolarmente il batonnage ogni 7 giorni.

Questo vino è stato imbottigliato a Febbraio 2019.



### DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 1988

Uvaggio: Chardonnay

Gradazione alcolica: 13%

Acidità totale: 5 g/l

Zuccheri residui: <0,5 g/l

Estratto: 20,6 m/l



**Colore:** giallo limpido con riflessi dorati brillanti



**Profumo:** note di fiori e di frutta tipicamente estivi, come la banana, l'arancia e l'ananas.



**Gusto:** attacco deciso e delicato, con una eccellente freschezza. Ottima la persistenza e la lunghezza

