



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

CASTELLO DI AMA SAN LORENZO 2016

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Castello di Ama San Lorenzo, prende il nome dalla splendida vallata sulla quale si affacciano le ville settecentesche Pianigiani e Ricucci ed è ottenuto da uve provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà, rappresentati specificatamente da vecchi impianti e da vigneti di oltre 10 anni. La Gran Selezione è il vertice della piramide qualitativa della denominazione del Chianti Classico ed è una garanzia per il consumatore, sia in termini di origine che di qualità. Il Disciplinare di produzione impone che le uve siano integralmente prodotte in azienda e che il vino venga immesso sul mercato dopo 30 mesi dalla vendemmia.

CLIMA

L'inverno è stato mite e piovoso. Ad aprile abbiamo avuto un rapido innalzamento della temperatura, mentre maggio e giugno sono stati instabili. Finalmente a luglio è arrivata l'estate, caratterizzata da forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, che hanno favorito lo sviluppo dei profumi e degli aromi. Nonostante la grandinata di fine agosto, l'uva si è presentata sana. Dopo numerose campionature e analisi organolettiche in vigna e in laboratorio, la raccolta è avvenuta manualmente in cassette da 10/12 kg, il 26 Settembre per il Merlot e il 3-4 Ottobre per il Sangiovese. La vendemmia è stata piena di aspettative, che non sono state tradite.

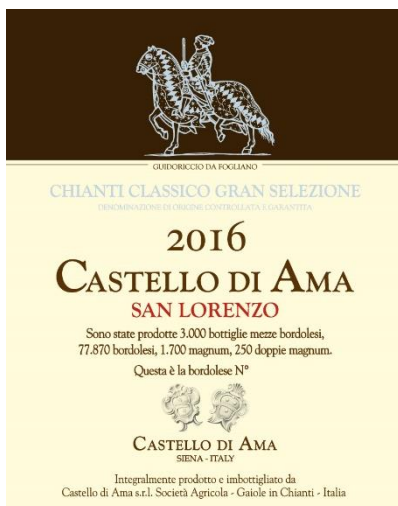
VINIFICAZIONE

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 (cuvaion) di 25 giorni per il Sangiovese, 27 giorni per il Merlot 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 tre varietà. Successivamente il vino è passato in barriques di rovere a grana fine, 22 % nuove per circa 12 mesi.

Questo vino è stato imbottigliato a Luglio 2018.



DATI TECNICI DEL VINO

Prima annata prodotta: 2010

Uvaggio: 80% Sangiovese, 13% Merlot, 7% Malvasia Nera

Gradazione alcolica: 13,50%

Acidità totale: 5,0 g/l

Zuccheri residui: <0,5 g/l

Estratto: 30,1 g/l



Colore: rosso vivo.



Profumo: naso fruttato molto intenso (ribes, marasca, prugna).



Gusto: in bocca morbido e fresco che lascia il posto al tannino ben presente e di buona potenza ma molto armonico, persistente.



DATI TECNICI DEL VIGNETO

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

MAPPA VIGNETO

