



castellodiama.com



CASTELLO DI AMA

Italie 



Castello di Ama

Ama 2021

HISTOIRE :

“Aucun producteur n'a fait plus pour promouvoir une image haut de gamme du Chianti Classico que Marco Pallanti, le vigneron de Castello di Ama.” nous rappelle Antonio Galloni, fin connaisseur des vins Italiens, décrivant ces vins comme un chef-d'œuvre de la nature. Ama tient son nom chantant du joli petit bourg médiéval blotti dans les collines ondulantes de la Toscane, Quatre vallées au sol argilo-calcaire donnent le nom aux grands vins du domaine : Bellavista, San Lorenzo, Montebuoni et La Casuccia.

Le style de Castello di Ama pourrait être synthétisé comme s'appuyant sur de faibles rendements provenant de vignobles anciens plantés à haute altitude. "Quand je déguste un vin, je souhaite retrouver dans le verre le terroir, les fruits et le paysage qui lui ont donné naissance" explique simplement Marco Pallanti.

La cuvée Ama (“Amour” en Italien) est issue des jeunes vignes du domaine. Ce sera le style au fruité harmonieux et ample en bouche.

APPELLATION : Chianti Classico DOCG

CÉPAGE : 96% Sangiovese,
4% Merlot

TERROIR : Sols argilo-calcaires

ALTITUDE : 460-525m d'altitude

RÉGION : Sienne, Toscane

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,50%

ACIDITÉ : 5,5 g/L

ELEVAGE :

Barriques de chêne (22% neuves)
pendant environ 14 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 à 10 ans

Température de service : 16 - 18°C



NOTE DE PRESSE :

James Suckling : 93/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

“Le vin possède une robe grenat et offre au nez des arômes de fruits rouges, de fleurs, d'écorces et de sous bois. La bouche offre des tanins fins et fermes. La finale est juteuse avec des fruits croquant.”

ACCORDS :

Plat de pâtes à la sauce tomate et olives, légumes grillés, salami au fenouil, veau braisé aux champignons, fromages à pâte dure

