



# CASTELLO DI AMA

SIENA - ITALY

Castello di Ama

## Chianti Classico Ama 2018

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

96% Sangiovese, 4% Merlot

Colore: rosso rubino con riflessi vermigli Profumo: fruttato, ciliegia, lampone e frutta rossa fresca Gusto: Fruttato armonico, pieno al palato Ama Chianti Classico esprime tutta l'eleganza dei vini della nostra azienda.

### About us

Castello di Ama è un piccolo borgo Settecentesco a Gaiole in Chianti nel cuore del Chianti storico. Un luogo bellissimo e di grandi tradizioni viticole, citato dal Granduca Pietro Leopoldo: «colline e valli le più belle di tutto il Chianti coltivate a meraviglia» L'Azienda ha una superficie totale di circa 230 ettari, 70 coltivati a vigneto e 40 a ulivo, ad un'altitudine media di 480 mt. La produzione proviene esclusivamente dai propri vigneti ed è di circa 300 mila bottiglie l'anno. Castello di Ama è sede di una delle più importanti collezioni d'arte contemporanea di opere site specific.

### Viticulture

Difesa integrata.

### Vinification

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 (cuvaion) 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.

The Wine Advocate Points

92 pts

Alcohol:	13,00 %
Sugar:	1,00 g/l
Acidity:	5,90 g/l
pH:	3,40
Quality:	Annata / Vini DOCG

