



CASTELLO DI AMA

SIENA - ITALY





Castello di Ama si estende per 75 ettari di vigneto e 35 ettari di ulivi,
disposti in quattro splendide vallate,
da cui provengono i nostri CRUS:

**Castello di Ama San Lorenzo,
Vigneto Bellavista,
Vigneto La Casuccia,
L'Apparita,
Haiku.**



E' importante per i vini mantenere un legame con la **terra di origine**,
il principio fondamentale per cui mentre si degusta un vino,
si scopre il territorio ed il paesaggio da cui nasce.

Il vino infatti deve come **sgorgare** da una fonte,
dalla roccia calcarea della vigna
e riflettere le condizioni micro climatiche, il sole,
le temperature di quella particolare vendemmia.



AMA

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Con l'annata 2010 e la nascita della Gran Selezione nel Chianti Classico, nasce AMA quasi interamente da uve Sangiovese. Questo vino è prodotto da vigne coltivate ad alta densità (5.200 piante /ha), con uve raccolte interamente a mano nelle vigne giovani di età media 10-12 anni.

COMPOSIZIONE

96% Sangiovese, 4% Merlot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Successivamente è avvenuto l'assemblaggio delle due varietà e il vino è passato in barriques di rovere a grana fine, senza l'utilizzo di legno nuovo

RITRATTO ORGANOLETTICO

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



MONTEBUONI

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Nel 1997 abbiamo acquistato e reimpiantato le vigne di Montebuoni di ha 14,50, un bellissimo podere confinante con il vigneto Bellavista. Il vigneto è stato condotto, fin dal momento del suo impianto, seguendo un protocollo fondato su i tre pilastri della sostenibilità: economico, ambientale e sociale. Con l'annata 2018 nasce il vino Castello di Ama Montebuoni, un Chianti Classico Riserva prevalentemente frutto delle uve Sangiovese provenienti dall'omonimo vigneto.

COMPOSIZIONE

95% Sangiovese, 5% Merlot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto è stato vinificato in vasche di acciaio inox con il contributo di lieviti indigeni ed un attento controllo della temperatura di fermentazione. La macerazione a contatto con le bucce si è protratta per circa 24 gg al termine della quale, i batteri autoctoni hanno sviluppato la trasformazione dell'acido malico. Terminata la fermentazione malolattica il vino è passato in barriques di rovere francese di secondo passaggio. L'affinamento si è protratto per circa 12 mesi

RITRATTO ORGANOLETTICO

Rosso rubino carico con riflessi purpurei. fruttato: frutti di bosco, mora, lampone, ribes. Armonico, con attacco suadente e pieno al quale fa seguito un nobile profilo polifenolico, che persiste a lungo in bocca ed esprime tutta l'eleganza dei vini della nostra azienda.



CASTELLO DI AMA SAN LORENZO

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE D.O.C.G.

Castello di Ama San Lorenzo, prende il nome dalla meravigliosa vallata San Lorenzo sulla quale si affacciano le ville settecentesche Pianigiani e Ricucci. Questo vino è ottenuto dalle migliori uve provenienti esclusivamente dai vigneti storici, Bellavista, Casuccia, San Lorenzo e Montebuoni. 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.

COMPOSIZIONE

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

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in barriques. Successivamente è avvenuto l'assemblaggio delle tre varietà e il vino è passato in barriques di rovere a grana fine, 22 % nuove per circa 12 mesi.

RITRATTO ORGANOLETTICO

Rosso vivo. naso fruttato molto intenso (ribes, marasca, prugna). in bocca morbido e fresco che lascia il posto al tannino ben presente e di buona potenza ma molto armonico, persistente.



HAIKU

TOSCANA I.G.T.

Con l'annata 2009 nasce Haiku quale assemblaggio delle tre varietà presenti nel vigneto Montebuoni: Sangiovese, Cabernet Franc e Merlot. Questo vino è caratterizzato da una notevole personalità, esprimendo anche nella fase giovanile una rotondità ed eleganza più immediata rispetto al Chianti Classico.

COMPOSIZIONE

50% Sangiovese, 25% Cabernet Franc, 25% Merlot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Successivamente è avvenuto l'assemblaggio delle tre varietà e il vino è passato in barriques di rovere a grana fine, di cui 24% nuove.

RITRATTO ORGANOLETTICO

Rosso porpora intenso con riflessi rubino. Naso ancora ermetico, chiuso, dove si accennano note di frutta matura con note balsamiche. In bocca prevale la struttura tannica piena e vellutata. Vino dal volume ampio e longevo.



CASTELLO DI AMA VIGNETO BELLAVISTA

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE D.O.C.G.

Il Vigneto Bellavista si estende su una superficie di 22.82 ettari, di cui ha 9,30 sono stati reimpiantati tra il 1974 ed il 1978 e ha 13.52 sono stati reimpiantati nel 2007. Qui abbiamo dato una maggiore valorizzazione al vigneto tramite terrazzamento, che permette una migliore esposizione e ed una maggiore omogeneità di maturazione. Il vigneto è suddiviso in 22 parcelle. Nella maggior parte dei casi sono le parcelle 1 e 19 per la Malvasia Nera e 21 e 22 per il Sangiovese a contribuire nelle annate eccellenti a produrre questa selezione di Vigneto.

COMPOSIZIONE

80% Sangiovese, 20% Malvasia Nera

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in barriques. Successivamente è avvenuto l'assemblaggio delle 2 varietà e il vino è passato in barriques di rovere a grana fine per il 40% nuove e per il resto usate di un anno. Affinato per circa 14 mesi.

RITRATTO ORGANOLETTICO

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



CASTELLO DI AMA VIGNETO LA CASUCCIA

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE D.O.C.G.

Il Vigneto La Casuccia occupa una superficie di 12,58 ettari, dei quali 6 sono stati impiantati nel 1978 e i restanti sono stati reimpiantati nel 2007, con una valorizzazione tramite terrazzamento che permette una migliore esposizione e una maggiore omogeneità di maturazione. Il Vigneto La Casuccia è suddiviso in 9 parcelle e nella maggior parte dei casi sono le parcelle 49, 46 e 45 a contribuire nelle annate eccellenti a produrre questa selezione di Vigneto in quantità limitata.

COMPOSIZIONE

80% Sangiovese, 20% Merlot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in barriques. Successivamente è avvenuto l'assemblaggio delle 2 varietà e il vino è passato in barriques di rovere a grana fine per il 40% nuove e per il resto usate di un anno. Affinato per circa 14 mesi.

RITRATTO ORGANOLETTICO

Rosso profondo ed intenso con note violacee. Naso ancora piuttosto serrato, compatto. In bocca esplose la potenza tannica che conferisce volume ed ampiezza. Ottima persistenza.





L'APPARITA

TOSCANA I.G.T.

L'Apparita, primo Merlot in purezza prodotto in Toscana, è un vino culto sin dalla prima annata, il 1985. Posizionate alla sommità del Vigneto Bellavista, si trovano le due parcelle che vanno a costituire la vigna L'Apparita. Impiantate nel 1975 con Canaiolo e Malvasia Bianca, sono state reinnestate nel 1982 a Merlot, con il clone 342. La forma di allevamento a Lira aperta e il terreno particolarmente ricco di argilla fanno di questo Cru un gioiello dell'enologia mondiale. Dalla prima annata questo vino ha mantenuto intatta l'espressione unica in cui le caratteristiche del Merlot vengono esaltate dal connubio del terroir di Ama.

COMPOSIZIONE

Merlot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino è passato in barriques per effettuare la fermentazione malolattica, al termine della quale è ritornato in barriques di rovere a grana fine, 50% nuove e 50% di secondo passaggio. Affinato per circa 14 mesi.

RITRATTO ORGANOLETTICO

Rosso impenetrabile, denso. Naso di grande eleganza, lavanda, menta, salvia, spezie, cuoio e chiodi di garofano si sviluppano nel tempo. tannini morbidi e setosi che lasciano spazio a una straordinaria eleganza e sentori che ricordano la frutta rossa matura uniti a una grande mineralità. Rotondo, pieno e armonico. Finale molto lungo e persistente.



AL POGGIO

CHARDONNAY DI TOSCANA I.G.T.

Il terreno fortemente calcareo e l'altitudine delle pendici di Ama hanno offerto sin dal 1988 la produzione di uno straordinario vino bianco a base Chardonnay. Al Poggio esprime la nobile ricchezza varietale con freschezza ed esaltandone il carattere. Al Poggio esprime la nobile complessità e ricchezza dello Chardonnay, esaltata dal terreno molto calcareo, e dall'altitudine delle vigne, offrendo un vino di carattere con equilibrio e freschezza che si apprezza nella fase giovanile ma anche con una maturazione più lunga.

COMPOSIZIONE

Chardonnay

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 8 mesi, praticando regolarmente il batonnage ogni 7 giorni.

RITRATTO ORGANOLETTICO

Giallo limpido con riflessi dorati brillanti. note di fiori e di frutta tipicamente estivi, come la banana, l'arancia e l'ananás. attacco deciso e delicato, con una eccellente freschezza. Ottima la persistenza e la lunghezza.



IL CHIUSO

PINOT NERO DI TOSCANA I.G.T.

Il Chiuso prende il nome dall'omonimo podere dove nel 1984 fu piantato il Pinot Nero con cloni di Morey-Saint-Denis (Borgogna). Questa nobile varietà coltivata su terreno fortemente calcareo a circa 500 metri di altitudine, origina un vino di straordinaria eleganza, armonico e ricco di note fruttate con tannini morbidi e vellutati.

COMPOSIZIONE

Pinot Nero

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in vasche di acciaio e successivamente è passato in barriques di rovere a grana fine, per 12 mesi.

RITRATTO ORGANOLETTICO

Rosso intenso. Gli aromi primari con le note tipiche del Pinot Nero (fragola, ciliegia, mirtilli, violetta, etc.) si complessano con il passare del tempo. In bocca l'attacco è fresco, armonico e dotato di complessità. Consigliato il servizio ad una temperatura di 16°C



PURPLE ROSE

TOSCANA I.G.T.

Castello di Ama produce vino Rosato sin dal 1982 e Purple Rose nasce nel 2017 con una nuova metodologia vinificando parte del mosto in barriques. E' ottenuto dalle migliori vasche di Sangiovese per mezzo di un salasso (saignee) effettuato dopo circa 12 ore di contatto con le bucce. Una meraviglia che celebra l'unicità dei vigneti del Castello di Ama.

COMPOSIZIONE

Sangiovese

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione malolattica in vasche di acciaio e successivamente è passato in barriques di rovere a grana fine, per 12 mesi.

RITRATTO ORGANOLETTICO

Rosso intenso. Gli aromi primari con le note tipiche del Pinot Nero (fragola, ciliegia, mirtillo, violetta, etc.) si complessano con il passare del tempo. In bocca l'attacco è fresco, armonico e dotato di complessità. Consigliato il servizio ad una temperatura di 16°C





VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.O.C.

DEL VIGNETO LA CASUCCIA

Nel rispetto delle tradizioni toscane i migliori grappoli di Trebbiano e Malvasia Bianca scelti per l'appassimento, vengono lasciati ad affinare per quattro anni in caratelli di rovere.

COMPOSIZIONE

65% Malvasia Bianca, 35% Trebbiano Toscano

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, messe ad appassire in catene di grappoli in appositi fruttai asciutti e ben ventilati, al raggiungimento del grado zuccherino richiesto, sono state pigiate, senza essere diraspate, e pressate delicatamente. Il mosto, dopo una prima sfecchiatura statica, è passato per circa 200 litri ciascuno, in barriques di rovere di Allier usati. La fermentazione si è sviluppata, come tradizione, a fasi alterne fino ad arrivare ad un arresto spontaneo. Questo vino è stato imbottigliato il giorno 13 Febbraio 2019, producendo 2.398 mezza bordolesi.

RITRATTO ORGANOLETTICO

Giallo ambrato brillante con riflessi dorati. Fruttato, albicocca e frutta secca. estremamente elegante e raffinato, con buona verve acida e un moderato contenuto zuccherino che, unitamente ad un alcol bilanciato, ripropongono l'eccellenza di utilizzo di questo splendido vino non soltanto, perciò, da accompagnare al dessert o da meditazione, ma anche come aperitivo o da abbinare a formaggi stagionati.



GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO

VIGNETO BELLAVISTA

La Grappa di Chianti Classico del Vigneto Bellavista, della Vendemmia 2018, è ottenuta dalla doppia distillazione a bagnomaria in piccoli alambicchi in rame della svinatura della vasca di Sangiovese dell'omonimo vigneto e diluita con acqua pura di sorgente dal maestro Vittorio Capovilla, universalmente riconosciuto come uno dei migliori distillatori in assoluto e siamo molto onorati di questa collaborazione.

COMPOSIZIONE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

RITRATTO ORGANOLETTICO

Trasparente e brillante alla vista. Al naso molto elegante, i sentori olfattivi ricordano i piccoli frutti a bacca rossa come la mora, lampone e ribes. In degustazione risulta essere morbida, lunga e complessa al finale con una ottima aromaticità.





OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

“Nelle colline intorno ad Ama, i vigneti e gli oliveti si avvicendano su un terreno calcareo e disegnano un paesaggio unico ed armonico. L’Olio Extra Vergine di Oliva del Castello di Ama è un nettare che una volta assaggiato non si dimentica, avendo un gusto unico e meraviglioso.”

COMPOSIZIONE

Cultivar: Correggiolo, Moraiolo, Frantoio e Leccino

TECNICA CULTURALE E RACCOLTA

Le olivete sono in parte inerbite, con erbe spontanee ed altre con terreno lavorato tradizionalmente. Essendo gli oliveti di Castello di Ama ad una altitudine superiore ai 450mt non necessitano di una specifica e costante difesa antiparassitaria.

La raccolta viene effettuata interamente a mano. Le olive vengono trasportate al frantoio di proprietà in piccole cassette forate su tutti i lati per salvaguardare l’integrità delle drupe e per consentire il passaggio dell’aria. Dalla raccolta alla lavorazione trascorrono soltanto poche ore.

ESTRAZIONE

L’estrazione dell’olio consta di tre fasi: frangitura, impastatura e estrazione ed avviene attraverso un decanter, completamente riparato dall’aria e perfettamente lavabile che separa la sansa intrisa con le acque di vegetazione dall’olio. Una volta estratto, prima dell’imbottigliamento, l’olio viene conservato in contenitori di acciaio al riparo dell’aria e della luce. L’ultima fase consiste in un delicatissimo passaggio su cotone idrofilo che toglie le eventuali micromolecole di acqua e lascia l’olio più limpido, donandogli finezza di profumi e di sapori più persistente nel tempo.

RITRATTO ORGANOLETTICO

Verde intenso, denso e carico. Fruttato e fresco, con un aroma netto e nuance che ricordano la clorofilla. Fragrante e fruttato. Appena franto, ha un gusto leggermente piccante e amarognolo, sempre dotato di un buon equilibrio e notevole rotondità.



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

GPS coordinates:
LAT: 43° 26' 28" N
LONG: 11° 23' 21" E

Distances from:

- Siena 25 km (about 45 minutes)
- Florence 60 km (about 1 hour and 15 minutes)
- ROMA 240 km (about 2 hour and 50 minutes)

Castello di Ama - Località Ama - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
Tel. +39 0577 746031 - www.castellodiama.com - info@castellodiama.com