



CASTELLO DI AMA

Il “Perché”, il “Come” ed il “Quando” del nuovo “IL CHIUSO”

Questo nuovo **Il Chiuso** completa con il **Rosato** ed **Il Poggio** la gamma dei nostri prodotti “primari”, più immediati, di facile consumo anche per un prezzo più contenuto. In pratica se assimiliamo il nostro lavoro a quello delle Maison della moda potremmo definire Castello, Bellavista, Casuccia e Apparita “Haut Couture” mentre Rosato Poggio e Chiuso comporrebbero il nostro “**Pret a porter**”.

L’idea di proporre sul mercato un nuovo vino rosso è stata stimolata da due considerazioni:

- Da oltre dieci anni abbiamo iniziato il reimpianto delle vigne più obsolete. Tale operazione ci vedrà impegnati anche in futuro con una “rotazione continua” nell’ordine di 1-2 ettari all’anno. Com’è risaputo i vigneti giovani sono in grado di produrre dell’ottima uva dal punto di vista maturazione ma un po’ meno complessa, sia dal punto di vista aromatico che polifenolico. Da tali vigne è possibile ottenere perciò vini con una buona gradazione alcolica, fruttati, molto piacevoli seppur abbastanza semplici e primari. Questa situazione produttiva perdura nella vigneto per un certo numero di anni che può variare secondo la varietà, la tipologia dei cloni, del terreno e di altre variabili dovute all’annata. Secondo il disciplinare di produzione, tale vino potrebbe chiamarsi “Chianti Classico” soltanto a partire dal terzo anno dal reimpianto ma difficilmente, secondo i nostri canoni qualitativi salvo annate eccezionali, potrebbe entrare nella composizione del Castello di Ama.
- Nella nostra storia del Pinot Nero in purezza, in alcune annate, ci siamo trovati a non voler produrre “Il Chiuso” perché non perfettamente conforme ai canoni menzionati pocanzi. I risultati conseguiti tra il 1987, primo anno d’uscita di tale vino, ed il 2001, ultima annata commercializzata ci hanno convinto che il nostro territorio sia in grado di darci un ottimo prodotto ma talvolta dotato di scarsa tipicità oppure un po’ squilibrato. Il Pino Nero è una varietà molto precoce ed ha nell’eleganza il suo carattere distintivo. Fu impiantato nel 1984 nelle parcelle altimetricamente più elevate dell’Azienda con un’ottima esposizione ed attualmente. Adesso, visto i sempre più frequenti anticipi di maturazione, questa varietà si trova soffrire più di altre di tali cambiamenti climatici. Gli accorciamenti del ciclo vegetativo consentono di ottenere un vino ricco di colore, tannico, ben strutturato, rotondo ma un po’ meno elegante, in pratica un perfetto vino d’assemblaggio ma che non ci soddisfa più se lasciato in purezza.

Premesso tutto ciò, è facile capire come un assemblaggio in percentuali diverse tra Sangiovese e Pinot Nero potrebbe rispecchiare al meglio l’identità territoriale dei vini del Castello di Ama ed ecco i caratteri distintivi del nuovo “Il Chiuso”:

1. **Indicazione Geografica Tipica:** perché le uve provengono in parte da vigne non ancora iscritti all’Albo della D.O.C.G. ed in parte da uve Pinot Nero.
2. Vino che **mantiene le caratteristiche qualitative di eccellenza** che contraddistinguono tutta la produzione di Ama: da bersi prima di tutto col naso, grazie alla variegata gamma di aromi primari, di un colore rosso rubino non particolarmente carico, armonico e fresco al palato, dotato di media complessità e con una buona facilità di beva. In altre parole potrebbe essere identificato come l’anello mancante tra l’estivo Rosato ed il più importante Castello di Ama.
3. La **quantità** prodotta nell’annata 2009 è pari a 19.000 bottiglie. La vinificazione è stata effettuata separatamente per il Sangiovese e il Pinot Nero e solo dopo la fermentazione malolattica si sono assemblati i due lotti. L’affinamento è avvenuto interamente in barrique usate di 2 o 3 anni per un periodo di 6 mesi. Il vino è stato imbottigliato il 16 Maggio 2010.



CASTELLO DI AMA

Il Chiuso 2009

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Con la vendemmia del 2009 proponiamo sul mercato un nuovo vino rosso. È un assemblaggio in percentuali diverse tra Sangiovese e Pinot Nero, questo per rispecchiare al meglio l'identità territoriale dei vini del Castello di Ama. Il Pinot nero è stato impiantato nel 1984 sulle pendici della vallata di San Lorenzo per una superficie complessiva di 4.15.60 ettari con cloni provenienti dalla Borgogna (111-114-115). La forma di allevamento a Lira Aperta ed il terreno ad alta percentuale calcarea permettono a questa bizzarra varietà di raggiungere la perfetta maturazione. Il Sangiovese deriva da varie zone di diversi vigneti.

VINIFICAZIONE

Le uve di Pinot Nero sono state raccolte con un discreto anticipo, il 5 Settembre, mentre quelle di Sangiovese sono state raccolte il 10 Settembre. La vinificazione è stata effettuata separatamente per il Sangiovese e il Pinot Nero e solo dopo la fermentazione malolattica si sono assemblati i due lotti. Le uve dopo essere state delicatamente pigiate e diraspate completamente, sono passate in vasche di acciaio inox per la fermentazione. L'accurato controllo, sia dei rimontaggi che del periodo di macerazione, hanno permesso un'estrazione dalle bucce della parte polifenolica più nobile.

AFFINAMENTO

La svinatura è avvenuta dopo 12 giorni con passaggio immediato in barriques usate di 2 o 3 anni al fine di effettuare la fermentazione malolattica, al termine della quale, il vino è stato travasato per ritornarvi immediatamente ed iniziare il periodo di affinamento che si è protratto per 6 mesi. L'imbottigliamento è stato effettuato il 16 Maggio 2010 e si sono ottenute 19.000 bordolesi e 2.390 mezze bordolesi.

DATI ANALITICI

Acidità totale	5,40 g/l	Alcol	13,2%
Acidità volatile	0,45 g/l	Estratto secco	27,4 g/l
pH	3,43	U.V. 280	56,9



TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2009
IL CHIUSO

CASTELLO DI AMA

Imbottigliato all'origine da Castello di Ama s.p.a.
Gaiole in C. - Italia

75 cl e - L. 10% - CONTIENE SOLFITTI - PRODOTTO IN ITALIA - 13% VOL

