

FLOS OLEI 2014



ENGLISH

guida al mondo
dell'extravergine
a guide to the world
of extra virgin olive oil

ITALIANO



marco oreggia

THE TOP
500



Castello di Ama

Lecchi in Chianti - Ama

53013 Gaiole in Chianti (SI)

Tel. +39 0577 746031 - Fax +39 0577 746849

E-mail: info@castellodiama.com - Web: www.castellodiama.com

95     420/510 m Promiscuo
Promiscuous Vaso cespugliato
Vase bush Brucatura a mano
Hand picking Sì - Ciclo continuo
Yes - Continuous cycle Correggiolo (50%), moraiolo (40%),
leccino, altre/others (10%) Fruttato intenso
Intense fruity da 18,01 a 22,00 € - 500 ml
from € 18.01 to 22.00 - 500 ml

Un'altra conferma nella nostra Guida per Castello di Ama, una delle più importanti firme del panorama enologico nazionale e internazionale che non smentisce la sua fama cimentandosi anche in campo olivicolo. Fondata nel 1972, l'azienda comprende 40 ettari destinati agli oliveti di proprietà, con 9mila piante messe a dimora. Quest'anno sono stati raccolti oltre 411 quintali di olive che, molite nel moderno frantoio di proprietà, hanno prodotto circa 56 ettolitri di olio. Segnaliamo l'ottimo Extravergine Castello di Ama Dop Chianti Classico che appare alla vista di un bel colore giallo dorato intenso con delicate sfumature verdi, limpido. All'olfatto si esprime ampio e di carattere, caratterizzato da nette note di lattuga, carciofo e cicoria di campo, con ricchi sentori aromatici di rosmarino e menta. Al gusto è complesso e avvolgente, dotato di toni di ortaggi freschi, pepe nero e mandorla. Amaro deciso e piccante presente e armonico. Perfetto su antipasti di lenticchie, carpaccio di pesce spada, funghi porcini ai ferri, pomodori gratinati, zuppe di asparagi, primi piatti con pesce azzurro, polpo bollito, cacciagione di piuma o pelo alla griglia, formaggi stagionati a pasta dura.

Another good result for Castello di Ama, one of the most important labels of national and international enology, which confirms its reputation also in the olive growing field. Founded in 1972, the farm includes 40 hectares destined to olive groves, with 9,000 trees. In the last harvest over 411 quintals of olives were produced, which, once crushed in the modern oil mill, yielded about 56 hectolitres of oil. We recommend the excellent Extra Virgin Castello di Ama Pdo Chianti Classico, which is a beautiful intense limpid golden yellow colour with delicate green hues. Its aroma is ample and strong, characterized by distinct notes of lettuce, artichoke and wild chicory, with rich aromatic hints of rosemary and mint. Its taste is complex and rotund, endowed with hints of fresh vegetables, black pepper and almond. Bitterness is definite and pungency is present and harmonic. It would be ideal on lentil appetizers, swordfish carpaccio, grilled porcini mushrooms, tomatoes au gratin, asparagus soups, pasta with bluefish, boiled octopus, grilled game birds or animals, hard mature cheese.