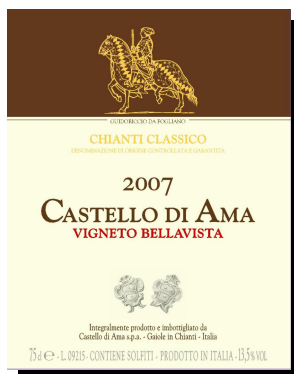




CASTELLO DI AMA

VIGNETO BELLAVISTA 2007

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN CRU



Il Vigneto Bellavista si estende su di una superficie totale di 22.82 ettari impiantati per una parte (circa 9.31 ettari) tra il 1974 e 1978 mentre i restanti 13.51 ettari tra il 2006 ed il 2008 ad un' altitudine compresa tra i 530 metri s.l.m. (nella zona denominata Bellaria) ed i 456 metri s.l.m. (dei Campinuovi). Il terreno ha una composizione prevalentemente argillosa con una forte presenza di scheletro. La forma di allevamento predominante è quella a spalliera con potatura a Guyot semplice per 16.34 ha, mentre la forma di allevamento Lira Aperta si estende per i restanti 6.48 ha. La prima edizione di questa celebre Selezione è stata nel 1978 e viene prodotta esclusivamente nelle grandi annate.

CLIMA ED ANNATA

L'inverno si sono avute temperature al di sopra delle medie di stagione. I successivi mesi di Marzo e Aprile sono proseguiti con piogge scarse e temperature miti. Il risveglio vegetativo è avvenuto con circa due settimane di anticipo. Metà fioritura si è realizzata nell'ultima settimana di Maggio mentre il finale del mese è stato all'insegna delle piogge con abbassamenti di temperatura. Giugno ha avuto calde giornate di tipo estivo, Luglio, un po' più fresco e coperto con un bello sbalzo termico giorno/notte. Agosto piuttosto regolare e nella media. La vendemmia è iniziata alla fine di Agosto per le varietà precoci, il Sangiovese è stato raccolto piuttosto in anticipo tra il 25 Settembre e il 5 Ottobre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve scelte per la composizione di questo cru sono state vendemmiate nelle seguenti date: il 24 settembre la Malvasia Nera mentre il Sangiovese il 7 ottobre. La fermentazione si è sviluppata in maniera regolare con il consueto controllo delle temperature. I rimontaggi si sono succeduti numerosi per tutto il periodo fermentativo e la macerazione si è protratta fino alla soglia dei 26 giorni. Dopo la svinatura il vino è passato nelle barriques dove si è svolta la fermentazione malolattica. Dopo l'assemblaggio, il vino è ritornato in barriques di Allier delle quali il 40% nuove e il resto usate di un anno, per un periodo di circa 15 mesi.

A giugno 2009 il vino è passato in bottiglia ottenendo n. 6.800 bordolesi, n. 400 magnum e 50 doppie magnum.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino intenso e profondo con riflessi violacei. Al primo impatto esce prepotentemente la nota speziata tipica del Bellavista perfettamente amalgamata con i sentori di frutta matura: ciliegia selvatica, ribes, liquirizia, menta, tabacco. Potente, mascolino dove la componente polifenolica costituisce il suo carattere distintivo. L'armonia e l'eleganza fanno di questo vino uno straordinario esempio di Super Chianti Classico.

UVAGGIO Sangiovese 80% Malvasia Nera 20%