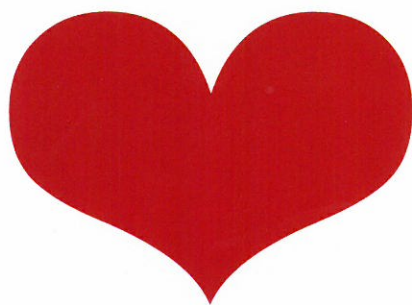


BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014

Ti



Italia

Loc. Ama in Chianti - Fraz. Lecchi in Chianti - 53013 Gaiole in Chianti SI
 Tel. 0577 746031 - Fax 0577 746849
 www.castellodiama.com - info@castellodiama.com

Anno di fondazione: 1972 **Proprietà:** famiglie Sebasti, Carini, Tradico **Fa il vino:** Marco Pallanti **Bottiglie prodotte:** 400.000
Ettari vitati di proprietà: 90 **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione **Come arrivarci:** dalla superstrada Firenze-Siena uscita di S. Donato, proseguire per Castellina in Chianti e da qui per Radda e Lecchi.

Di fronte ai vini di Marco Pallanti c'è da fare una breve digressione storica. Dopo la catastrofica gelata del 1956 che distrusse gran parte dei vigneti, le campagne toscane furono in buona parte abbandonate. Molti, anche stranieri, furono attratti dal rifugio nella vita rurale e dai prezzi dei terreni tutto sommato abbordabili. Il Chianti stava attraversando la peggiore delle crisi, i vini erano tradizionalmente deboli e inconsistenti, l'invenduto era tantissimo, mentre il mercato cominciava a dare segni di mutamento. La zona di Bolgheri, non legata ad alcuna tradizione, fece da apripista, e di riflesso l'area chiantigiana rispose con i primi Sangiovese innovativi. La zona divenne così una fucina di grandi innovatori che rifiutano il popolare fiasco per tentare la via dell'eleganza. Lo scossone dato dai Supertuscan porta alla consapevolezza di dover mutare un disciplinare per certi versi arcaico che non era di aiuto al consumatore finale, alimentando la paradossale convivenza di prodotti dozzinali che si fregiavano della Docg con Vini da Tavola pregiatissimi. In questo ambito culturale ad Ama un gruppo di amici puntava con determinazione su una ferrea politica dei Cru, sulla valorizzazione del singolo vigneto - concetto tanto caro in Francia - per estremizzare la qualità di un vino legato ad una singola parcella. Purtroppo le ultime annate che si sono succedute ci portano quest'anno a sospirare questi capolavori enologici, ma il nuovissimo Chianti Classico Ama 2010, il fantastico Chianti Classico Riserva 2009, ineccepibile in termini di armonia, e una versione monumentale di Apparita 2009, ci lasciano incantati. Il Merlot di casa ha un meraviglioso incedere di toni floreali, di purissime rose rosse, lavanda e viola, su insistenti ricordi di fragoline di bosco e sbuffi mentolati. Il palato raffinatissimo è l'emblema dell'eleganza e dell'equilibrio, con un finale lungo e trascinante.

L'APPARITA 2009

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Merlot 100% | Gr. 13,5% | € 155 | Bottiglie: 7.300 | Vigne di 30 anni, poste a 490 metri slm, su terreni argillo-calcarei, con densità d'impianto di 3.000 ceppi per ettaro e resa di 50 quintali. Vendemmia effettuata a metà settembre, vinificazione in acciaio e barrique, maturazione in barrique di Allier di vario passaggio per 18 mesi, altrettanti in bottiglia. Agnello ripieno.

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2009

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 80%, Malvasia Nera e Merlot 20% | Gr. 13,5% | € 30 | Bottiglie: 165.000 | Esposizione delle vigne sud-ovest/nord-sud; densità d'impianto di 3.000 e 5.300 ceppi/ha con resa di 50 quintali. Vinificato in acciaio, poi barrique per un anno. Bistecca alla fiorentina.

HAIKU 2010

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25% | Gr. 13% | € 34 | Bottiglie: 24.300 | Fermentazione in acciaio e barrique di rovere di Allier, maturazione in barrique 40% nuove il resto usate per 12 mesi. Lingua di agnello in salsa al peperone.

CHIANTI CLASSICO 2010

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 90%, Merlot 10% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 95.000 | Vinificazione in inox, maturazione in barrique. Tagliatelle con spugnone e ragu di piccione.

AL POGGIO 2011

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Chardonnay 70%, Pinot Grigio 30% | Gr. 13% | € 17 | Bottiglie: 21.300 | Il 70% fermenta in acciaio, il resto in barrique dove sosta per 8 mesi. Zuppa di trote affumicate.

