



CASTELLO DI AMA

SIENA - ITALY

**CASTELLO DI AMA SAN LORENZO 2010  
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG  
UNICO VINO ITALIANO  
NELLA "TOP 10 2014" DI WINE SPECTATOR.**



**Castello di Ama, Gaiole in Chianti (SI)** – Stile, coerenza e profondo amore per il proprio territorio sono gli elementi che hanno consentito a Marco Pallanti e Lorenza Sebasti di portare Castello di Ama ai vertici dell'enologia internazionale. Oggi questo indefesso lavoro trentennale consegue un ulteriore, prestigioso riconoscimento con l'inserimento del **CASTELLO DI AMA SAN LORENZO 2010 - unico vino italiano - nell' annuale classifica dei "WS TOP 10" 2014 di Wine Spectator**, la più prestigiosa pubblicazione internazionale del settore.

“ Questo riconoscimento è dedicato a tutti quelli che, insieme a me e Lorenza, credono nel valore di un territorio e nella capacità di saperlo interpretare, giorno dopo giorno, vendemmia dopo vendemmia” – dichiara Marco Pallanti, enologo e direttore di Castello di Ama – “ E' come lavorare con una fucina di talenti, capirne le attitudini, interpretarne ed indirizzarne le potenzialità senza tradirne le ambizioni. Ogni parcella di terra, ogni vigna di questa meravigliosa terra chiantigiana ha un suo “genius loci” e sta a noi, con pazienza, coerenza e senza lasciarci coinvolgere dalle effimere mode - che anche questo settore porta con sè - valorizzarlo al meglio”.

E' nato così un vino di forte identità, ma anche di complessità e persistenza, dove le note fruttate si integrano ad aromi speziati. L'eleganza e la raffinatezza dei tannini descrivono poi al meglio la storia della nostra azienda.



**CASTELLO DI AMA**

SIENA - ITALY

## **CASTELLO DI AMA SAN LORENZO Chianti Classico Gran Selezione DOCG**

Dall'annata 2010 il CASTELLO DI AMA prende il nome di SAN LORENZO in omaggio alla splendida valle sulla quale si affacciano le ville settecentesche di Ama. Questo vino è il frutto del Vigneto San Lorenzo e della selezione dei vigneti più vecchi e vocati della proprietà (età media 25 anni).

La proposta della Gran Selezione è un nuovo passo per la denominazione del Consorzio Chianti Classico in termini di origine e di qualità superiore, imponendo che le uve debbano essere integralmente prodotte in azienda ed il vino immesso sul mercato 30 mesi dalla vendemmia. La Gran Selezione diventa il vertice della piramide di qualità del Chianti Classico.

### **VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO**

Tra il 28 settembre e l'8 ottobre, sono stati raccolti manualmente in piccole cassette da 12 kg di capacità, circa 1300 q.li di uve. Dopo un passaggio sul tavolo di scelta, le uve, pigiate e diraspate, sono passate a fermentare, varietà per varietà, in vasche di acciaio a una temperatura intorno ai 30-32 gradi. Durante la fermentazione, il mosto è stato rimontato più volte al giorno e la macerazione si è protratta per circa 21-23 giorni. Dopo la svinatura i 900 Hl di vino hanno effettuato la fermentazione malolattica.

Dopo l'assemblaggio, il vino è passato interamente in barriques, il 20% di primo passaggio e il resto usate, dove è rimasto in affinamento per circa 12 mesi. Il vino è stato imbottigliato tra la fine del 2011 e l'inizio del 2012.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Rosso vivace, lucente e intenso. Bouquet di piccoli frutti di bosco a bacca rossa. Attacco brillante dove le note fruttate sono integrate da aromi speziati. Elegante e raffinato.

### **UVAGGIO**

Sangiovese 80%. Merlot, Malvasia Nera 20%

### **CLASSIFICAZIONE**

Chianti Classico Gran Selezione DOCG



CASTELLO DI AMA

SIENA - ITALY

## SU CASTELLO DI AMA

Ama è un piccolo borgo tra le colline del Chianti: si trova nel comune di Gaiole in Chianti, in provincia di Siena, dove i vigneti si alternano agli oliveti e al bosco. La tenuta Castello di Ama è riconosciuta quale una delle aziende di eccellenza nel panorama vinicolo internazionale e come sede di una delle più importanti collezioni d'arte contemporanea di opere site specific.

L'Azienda, nata nel 1972 per amore di quattro famiglie romane, ha attualmente una superficie totale di circa 230 ettari dei quali 80 coltivati a vigneto e 40 a ulivo, posti ad un'altitudine media di 480 metri. La produzione, proveniente esclusivamente dai propri vigneti, è di circa 300 mila bottiglie l'anno e trova il suo paradigma proprio nel "Castello di Ama San Lorenzo", autentico ambasciatore del Chianti Classico.

## CASTELLO DI AMA PER L'ARTE CONTEMPORANEA

Vino e Arte, percezione dei sensi e della bellezza. Cultura di oggi radicata nella tradizione e nel territorio. Dal 1999, il progetto Castello di Ama per l'Arte contemporanea, in collaborazione con Galleria Continua di San Gimignano / Beijing / Les Moulins, invita i più ispirati artisti contemporanei a realizzare opere site specific per il piccolo borgo nel cuore del Chianti.

Per celebrare i primi 15 anni del significativo progetto artistico-culturale che ha portato ad Ama personalità del calibro di Michelangelo Pistoletto, Louise Bourgeois e Anish Kapoor, Marco Pallanti e Lorenza Sebasti - appassionati collezionisti e proprietari della tenuta vitivinicola Castello di Ama - hanno intrapreso un'importante collaborazione con Hiroshi Sugimoto, tra i più influenti artisti giapponesi.

Lo scorso 18 ottobre è stata svelata ad Ama la nuova installazione del progetto Castello di Ama per l'Arte Contemporanea: il maestro Sugimoto ha ideato l'affascinante opera Confession of Zero, ispirata al numero Zero. Realizzata in collaborazione con Galleria Continua, tra le principali realtà internazionali dedicate all'arte contemporanea, "Confession of Zero" che celebra il concetto dello "zero", il numero che contiene il tutto.

L'opera site specific, situata nella cappella settecentesca di Villa Ricucci, è la rappresentazione di una coppia di modelli matematici in forma conica, realizzati in marmo e acciaio inossidabile, contrapposti l'uno all'altro e con la parte superiore sospesa. Hiroshi Sugimoto ci invita a osservare attentamente il punto quasi invisibile che li separa: in esso, è nascosto il mistero dell'esistenza.

Dal 1999 ad oggi, gli artisti che hanno lasciato il loro personale segno ad Ama sono: Michelangelo Pistoletto, Daniel Buren, Giulio Paolini, Kendell Geers, Anish Kapoor, Chen Zhen, Carlos Garaicoa, Nedko Solakov, Cristina Iglesias, Louise Bourgeois, Ilya e Emilia Kabakov, Pascale Marthine Tayou, Hiroshi Sugimoto.

[www.castellodiam.com](http://www.castellodiam.com)

Informazioni:  
T. 0039 0577 746031  
E. [info@castellodiam.com](mailto:info@castellodiam.com)  
[www.castellodiam.com](http://www.castellodiam.com)



CASTELLO DI AMA

SIENA - ITALY

Ufficio Stampa:

**Grassi + Partners PR**

Milano – Firenze - London

**Alessandro Grassi: +39 335.6114595**

[alessandro\\_grassi@grassipartners.com](mailto:alessandro_grassi@grassipartners.com)