

Castello di Ama

Avec ses tanins soyeux, son acidité vive et ses arômes parfumés , ce Chianti Classico est idéal à déguster dès maintenant ou à conserver quelques années.

CASTELLO DI AMA



Alcool :13,50 %

Composition: 96% Sangiovese, 4% Merlot

Chianti Classico AMA 2023

Toscane, Italie

Région et Vignobles

Le **domaine Castello di Ama** est situé dans le charmant village de Gaiole in Chianti, au cœur de la célèbre région historique du **Chianti Classico** en Toscane. Les vignobles, situés à une altitude comprise entre **450 et 520 mètres (1 500–1 720 pieds)**, bénéficient de sols mêlant **argile et calcaire**, parfaits pour la culture du Sangiovese.

Le millésime 2022 a été marqué par un **été sec**, sans pluie de juin à mi-août, mettant les vignes à l'épreuve. Cependant, des pluies opportunes à la mi-août ont revitalisé les vignobles, permettant d'obtenir une concentration et un équilibre remarquables dans les raisins. La récolte a eu lieu entre le **12 septembre et le 4 octobre**, avec une attention minutieuse pour garantir une qualité optimale.

Vinification

Le **Castello di Ama Chianti Classico AMA 2022** est un assemblage de **96 % de Sangiovese** et de **4 % de Merlot**, illustrant l'engagement du domaine à exprimer la typicité des cépages et l'équilibre. Chaque cépage est vinifié séparément dans des **cuves inox** avec des levures naturelles à température contrôlée.

Le vin a ensuite subi une fermentation malolactique dans des **barriques de chêne français**, suivie d'un **élevage de 12 mois** dans des fûts de deuxième usage. Ce processus confère au vin une complexité subtile tout en préservant sa fraîcheur. L'assemblage final reflète l'harmonie entre le Sangiovese traditionnel et la douceur apportée par une touche de Merlot.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond avec des reflets grenat.
- **Nez** : Notes séduisantes de **groseille rouge**, **cerise** et **violette**, agrémentées de nuances subtiles de fraise et d'épices.
- **Bouche** : Corps moyen et harmonieux, avec des saveurs de **fruits rouges mûrs**, une minéralité crayeuse et une pointe de poivre blanc. Les **tanins soyeux** et l'acidité vive conduisent à une finale fraîche et croquante.

CASTELLO DI AMA

Chianti Classico AMA 2023

Le Saviez-Vous ?

Introduit pour la première fois en **2010**, l'AMA Chianti Classico a été conçu pour mettre en valeur les vignes plus jeunes et plus productives du domaine Castello di Ama. Ces vignes sont cultivées séparément des parcelles plus âgées, qui sont réservées aux **vins Gran Selezione**, assurant ainsi une expression distincte de chaque vignoble.

Accords Mets et Vins

- **Pasta al Pomodoro** : L'acidité du vin complète la fraîcheur des tomates, tandis que ses tanins rehaussent la texture du plat.
- **Côtelettes de porc grillées au romarin** : La minéralité et les fruits rouges frais équilibrent les saveurs savoureuses et herbacées.
- **Parmigiana d'aubergines** : Les tanins soyeux et le profil vibrant s'accordent parfaitement avec les couches riches et fromagées.
- **Pecorino Toscano** : Un accord classique, où la fraîcheur du vin sublime les qualités salées et noisettées de ce fromage traditionnel.

94 James Suckling

James Suckling (JS) : 94 Points (2022)

The fresh and floral nature of this wine is more than evident, with black cherry and orange undertones. The palate is medium-bodied and refined, with silky tannins and mineral highlights. Tangy and crisp at the end. Drink now.

91 Decanter

Decanter (DCT) : 91 Points (2022)

First produced in 2010, Ama was conceived following the estate's extensive replanting project. Winemaker Marco Pallanti decided to bottle the younger, more productive vines separately from older plantings – the latter go into the San Lorenzo Gran Selezione. The 2022 is full of youthful vim. Scents of cinnamon, red plum and dark cherry percolate on the nose, and red rose lurks in the background. Medium in weight, it offers a mouthful of cherry pits and gravelly stones inflected with white pepper. Very juicy, peppy acidity joins a light, chalky tannin frame. 2024 – 2029

91 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 91 Points (2022)

The 2022 Chianti Classico Ama opens with a burst of dark red cherry/plum fruit. Vibrant and generous, with bright acids, the Ama is an absolute delight. Its forward personality and impeccable balance make it a fine choice for drinking now and over the next decade or so. 2024 – 2034