Castello di Ama

Cet assemblage de Sangiovese, Merlot et Malvasia Nera capture l'essence des collines toscanes, alliant élégance, profondeur et potentiel de garde.

CASTELLO DI AMA

96 James Suckling

Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo 2020

Toscane, Italie

Région et Vignobles

Le domaine **Castello di Ama**, situé à Gaiole in Chianti, se trouve au cœur de la région historique du **Chianti Classico** en Toscane. Les vignobles, situés à une altitude comprise entre **460 et 525 mètres (1 510 à 1 720 pieds)**, bénéficient d'expositions nord-est à sud-est, garantissant un ensoleillement optimal pour une maturation homogène.

Les sols riches en **argile et calcaire** sont idéaux pour le Sangiovese, apportant structure et minéralité aux vins. Les raisins utilisés pour le **San Lorenzo** proviennent des meilleurs vignobles du domaine : Bellavista, Casuccia, San Lorenzo et Montebuoni. Ces parcelles sont cultivées selon des pratiques durables et certifiées par **Equalitas**, reflétant l'engagement du domaine envers l'environnement.

Le millésime 2020 a débuté avec un hiver doux suivi de températures fraîches au printemps, ralentissant la croissance de la vigne. Un été chaud, associé à des pluies opportunes en août, a permis une maturation idéale. Les vendanges ont commencé à la mi-septembre et se sont terminées début octobre dans des conditions climatiques favorables.

Vinification

Le **San Lorenzo 2020** est un assemblage de **80 % Sangiovese**, **13 % Merlot** et **7 % Malvasia Nera**, témoignant de l'engagement du domaine à allier tradition et précision. Les raisins ont été récoltés à la main, et chaque cépage a fermenté séparément dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée avec des **levures indigènes**.

Le Sangiovese a fermenté pendant **22 jours**, le Merlot pendant **25 jours**, et la Malvasia Nera pendant **26 jours**, avec des remontages manuels réguliers. Les vins ont ensuite subi une fermentation malolactique en barriques de chêne français, suivie d'un assemblage et d'un élevage de **12 mois**, dont 20 % en fûts neufs et le reste en fûts de deuxième usage. Ce processus enrichit la complexité du vin tout en préservant son caractère vibrant.

Alcool :13,50 %

Composition: 80% Sangiovese, 13% Merlot, 7% Malvasia

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

CASTELLO DI AMA

Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo 2020

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond avec des reflets grenat.
- **Nez** : Intense et complexe, avec des arômes de **fraises**, **cerises rouges** et **zeste d'orange**, agrémentés de nuances de réglisse, cuir et terre humide.
- **Bouche** : Moyennement corsée et souple, offrant des saveurs de **fruits rouges mûrs**, d'épices subtiles et une minéralité crayeuse. Les tanins sont fermes mais délicats, conduisant à une finale vive et élégante avec des notes persistantes de fruits rouges et de bois.

Le Saviez-Vous ?

Le nom **San Lorenzo** s'inspire de la vallée spectaculaire visible depuis les villas historiques **Villa Pianigiani** et **Villa Ricucci** du Castello di Ama. Cette Gran Selezione représente le sommet des vignobles du domaine, reflétant le meilleur du terroir et des pratiques viticoles de la région.

Accords Mets et Vins

- **Bistecca alla Fiorentina** : Les tanins et l'acidité du vin équilibrent la richesse de ce steak grillé.
- **Ragoût de sanglier avec pappardelle** : Ses notes terreuses et ses fruits rouges complètent les saveurs giboyeuses du plat.
- **Risotto aux cèpes** : La minéralité et la profondeur du vin subliment l'umami des champignons.
- **Pecorino Romano affiné** : Un accord classique où la vivacité du vin équilibre le salé et la richesse du fromage.

96 James Suckling

James Suckling (JS) : 96 Points (2020)

Aromas of black cherries with flowers and sliced dried oranges. Medium-bodied with very tight tannins and a firm and racy finish. Shows polish yet strength. Give this at least four or five years to open.

95 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 95 Points (2020)

The 2020 Chianti Classico Gran Selezione Castello di Ama San Lorenzo is fabulous. It offers up a compelling mix of blackberry, graphite, crushed rocks, spice, lavender and black pepper, showing striking inner sweetness, gorgeous mid-palate pliancy and mid-blowing balance, all in a medium-bodied style that will be approachable with minimal cellaring. San Lorenzo remains an archetype for contemporary Chianti Classico. Production is down about 30% in 2020 because of stringent selection. 2025 – 2040 Lorenza Sebasti and Marco Pallanti presented a stellar set of new releases. Ama bottled all of their flagship wines in 2020, but readers should be aware these are some of the most reticent wines of the year. Patience is essential. That should not be much of an issue, as the Ama flagships all boast super track records when it comes to aging. In recent years, the wines have acquired an extra touch of finesse that is palpable.

CASTELLO DI AMA

Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo 2020

Wine Spectator (WS) : 94 Points (2020)

A ripe style, boasting plum, blackberry and pomegranate flavors, shaded by iron, wild herbs and spice accents. Linear, despite the luscious fruit, with a firm underpinning of tannins lining the extended finish. Sangiovese and Merlot. Best from 2026 through 2043.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM