LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Al Poggio
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Castello di Ama
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, acidité subtile
Appellation	IGP Toscana
Cépages	90% chardonnay, 10% pinot grigio
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Le domaine qui porte le nom du petit hameau qui l'accueille a réalisé une enquête minutieuse pour déterminer le clone le plus adéquat de sangiovese pour le Chianti. L'œuvre de la vie de Marco Pallanti, viticulteur de son état, est pour le moins époustouflante : alors que le Chianti traînait derrière lui l'image d'un vin dilué et aqueux, Castello di Ama a réussi, en une seule génération, à transformer cette image en vin de qualité supérieure. Aujourd'hui, Castello di Ama gère un portefeuille fourni, composé tout d'abord de 4 Chianti Classico : une version de base, l'Ama', ensuite le 'Castello di Ama Riserva' (qui, à partir du millésime 2010, porte le nom de Gran Selezione San Lorenzo) et les deux crus rattachés à des vignobles déterminés : Bellavista et Casuccia. Le domaine produit aussi un pur merlot 'L'Apparita', qui porte le nom d'un petit vignoble situé juste à côté de la résidence, célèbre depuis qu'il a détrôné sans le moindre scrupule de grands pomerols au cours d'une dégustation à l'aveugle. Le millésime 2009 salue le lancement de deux nouvelles cuvées : l'Haiku', un assemblage de sangiovese, cabernet franc et merlot et l' 'Il Chiuso', un assemblage de sangiovese et pinot noir. Un autre cépage international, le chardonnay est cultivé dans la parcelle 'Al Poggio' et est commercialisé sous ce même nom, en assemblage avec 30 % de pinot gris après 8 mois d'élevage, partiellement sur bois. Un aperçu qui ne serait pas complet sans citer un Vin Santo, un vrai petit chef-d'œuvre dans la catégorie des vins toscans doux. Le Al Poggio a une couleur jaune et des arômes frais d'ananas, de pommes et de poires, avec une petite pointe boisée. Bouche pure et moyennement structurée. Belle complexité et belle finale fraîche.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Gaiole in Chianti, Chardonnay importé de Bourgogne et greffé sur des pieds de Malvasia et de Canaiolo,
Rendement	3.100 kg/ha
Vendange	2ème semaine de septembre
Vinification	Pressurage doux. 20% fermentés en cuves inox, le reste en barriques. 55% du vin fait une fermentation malolactique. Maturation de 7 mois en barriques (40% neuves, 60% 2ème passage).
Elevage	7 mois en barriques (40% neuves, 60% 2ème passage).
Analytique	Alc: 13.3% Total acidity: 6,40g/l Volatile acidity: 0.36 g/l
Production	18.500 bouteilles 0,75