LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Bellavista, Gran Selezione
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2031
Producteur	Castello di Ama
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées en équilibre, très minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Chianti Classico
Cépages	20% malvasia nera, 80% sangiovese
Alcohol percentage	99,99% 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 Bellavista a une couleur brillante rouge pourpre et de délicieux arômes de baies écrasées, de framboise avec une touche minérale. Bouche pleine aux tannins polis. Belle harmonie entre puissance et finesse. Très longue finale sur le fruit mûr.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Gaiole in Chianti, vignoble Bellavista planté entre 1967 et 1975.
Rendement	-
Vendange	Fin septembre pour la Malvasia nera et mi-octobre pour le Sangiovese
Vinification	Fermentation alcoolique et macération en cuves inox pendant 26 jours. Fermentation malolactique en barriques. Maturation en barriques françaises.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	14 mois en barriques françaises (Allier, 75% neuves)
Analytique	Alc. 12,80% vol. total acidity: 4,9 g/l dry extract: 31,1 g/l
Production	4.500 bouteilles 0,75
Recensentscores	Antonio Galloni: 98 Robert Parker: 98