LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Il Chiuso
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Castello di Ama
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	85% pinot nero, 15% sangiovese
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. Il Chiuso a une robe de couleur rouge cerise plutôt profonde. Nez enjôleur d'où émanent des notes fruitées, épicées et florales. Ce rouge démontre une agréable fraîcheur et est pourvu de tannins souples. Sa texture plutôt lègère s'estompe dans une belle finale agréable.
Servir sur	volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard…)
Origine	Le Pinot Noir a été planté en 1984 sur les pentes de la colline de San Lorenzo avec des clones venant de Bourgogne. Terrain calcaire. Le Sangiovese provient de différents vignobles.
Rendement	-
Vendange	Pinot Noir : début septembre - Sangiovese : fin septembre
Vinification	Les deux variétés sont vinifiées séparément. La fermentatoin alcoolique a lieu en cuves inox. Un contrôle permanent du pompage et de la macération sur peaux (2 à 3 semaines) permet une extraction de la meilleur fraction des polyphénols. La fermentation malolactique a lieu en barriques de 3ème et 4ème passage où le vin restera 6 mois supplémentaire. Le vin est ensiute assemblé et mis en bouteille au printemps.
Elevage	6 mois de barriques de 3ème et 4ème passage
Analytique	Acidité totale: 5,40 - Acidité volatile: 0,45 - pH: 3,43 - Alcool: 13,20
Production	15.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Antonio Galloni, Vinous: 91

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30