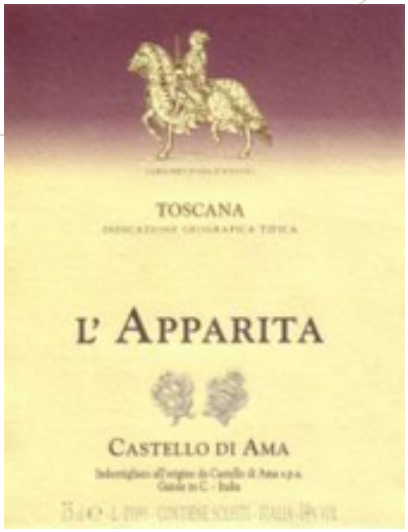
LICATA

FICHE DE VIN





Nom	L'Apparita
Millésime	2011
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Castello di Ama
Style de vin	une bombe de fruit, un véritable bouquet d´épices, une forte dominance de bois, plutôt minéral, tanins puissants, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	100% merlot
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 L'Apparita a une couleur profonde rouge rubis et un nez complexe de cassis, de cerises noires, de liqueur et de vanille. Vin plein, très concentré, beaucoup de tannins enrobés par une riche présence de fruit. Finale longue et délicieux.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Gaiole in Chianti, vignoble l'Apparita de 3,84 ha planté entre 1982 et 1985, riche en argile.
Rendement	1.950 kg par ha
Vendange	Mi-septembre
Vinification	Fermentation alccolique pendant 30 jours à une température de 32-33°C. Fermentation malolactique en barriques (50% neuves). Après l'assemblage des 2 types de barrique, le vin est de nouveau transféré en barriques.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois en barriques françaises (Allier, 50% neuves)
Analytique	Alc. 14,40% vol. total acidity: 5,00 g/l dry extract: 32,9 g/l
Production	5.190 bouteilles