LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Purple Rose
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Castello di Ama
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	4% merlot, 96% 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.
Servir sur	apéritif, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), plats épicés
Origine	Gaiole in Chianti (la même localité que pour le Chianti Classico)
Rendement	-
Vendange	Fin septembre - début octobre
Vinification	Le jus reste seulement 12 heures en contact avec les peaux. Fermentation alcoolique à 18-20°C. Fermentation malolactique. Depuis quelques années, le vin a un passage en barriques.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	-
Analytique	Alc: 13.0% vol. Total acidity: 5.60 g/l, PH: 3.28
Production	20.000 bouteilles
Recensentscores	Ian D'Agata: 91 Antonio Galloni: 90