LICATA

FICHE DE VIN

Nom	San Lorenzo, Gran Selezione
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Castello di Ama
Appellation	DOCG Chianti Classico
Cépages	10% malvasia nera, 10% merlot, 80% 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. Le Castello di Ama a une couleur rouge rubis. Arômes superbes de prunes, de cerises et de feuilles. Structure moyenne à pleine, tannins fins et bouche veloutée. Finale fruitée.
Origine	Gaiole in Chianti, 63 ha à 390-530m d'altitude. Sol riche de calcaire, d'argile et de pierres.
Rendement	-
Vendange	Début octobre
Vinification	Fermentation alcoolique et macération en cuves inox pendant 25 jours. Fermentation malolactique en barriques. Maturation de 11 mois en barriques françaises.
Elevage	11 mois en barriques françaises (30% neuves, 70% 2ème et 3ème passage).
Analytique	Alc. 12,76% vol. total acidity: 5,0 g/l dry extract: 28,5 g/l
Production	92.000 bouteilles