LICATA
WIJNFICHE

Naam	Olio extra vergine DOP
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2019
Producent	Castello di Ama
Omschrijving	Het wijndomein van dit gelijknamige kleine gehucht is de bakermat van een belangrijk onderzoek naar de juiste sangiovesekloon voor Chianti. Wijnmaker Marco Pallanti's levenswerk is op z'n minst verbluffend te noemen: waar Chianti vroeger te kampen had met het imago van verwaterd wijntje, kon Castello di Ama dit beeld in minder dan een generatie ombuigen naar dat van hoogstaande kwaliteitswijnen. Castello di Ama heeft ondertussen een uitgebreide portfolio wijnen, te beginnen met vier Chianti Classico's: de basiswijn 'Ama', de 'Castello di Ama Riserva' (die vanaf jaargang 2010 Gran Selezione San Lorenzo heet) en de twee cru's van individuele wijngaarden Bellavista en Casuccia. Er wordt ook een pure merlot 'L'Apparita' gemaakt, genoemd naar een kleine wijngaard naast het wijnhuis, die naam en faam verwierf toen hij in een blinde proeverij grote Pomerols genadeloos van tafel veegde. Met de jaargang 2009 werden ook twee nieuwe cuvées gelanceerd: 'Haiku', een blend van sangiovese, cabernet franc en merlot en 'Il Chiuso', een blend van sangiovese en pinot noir. Een andere wereldburger, de chardonnay, heeft zijn stek in de wijngaard 'Al Poggio' en gaat samen met 30% pinot gris in de fles na acht maanden gedeeltelijke houtrijping. Ten slotte is ook hun Vin Santo zeker het vermelden waard: een pareltje onder de zoete Toscaanse wijnen. De olijfolie van Castello di Ama behoort tot één van de krachtigste en zuiverste olijfoliën uit ons gamma. De kleur is grasgroen en tevens in de geur kan men aroma's van vers groen gras gewaar worden. De smaak is pittig met een klein bittertje. Uitstekend als smaakgever bij vleesgerechten.
Oorsprong	Gaiole, op een hoogte tussen 420 en 510 meter in het hart van de Chianti Classicozone
Opbrengst	36 hectare - 9000 olijfbomen
Oogst	Wanneer de kleur begint te veranderen, tussen oktober en december. Handgeplukt
Vinificatie	persing binnen 12 uur na oogst
Flesafsluiting	synthetische kurk
Analytisch	zuurtegraad: 0,17%
Productie	10.000 flessen 0,75