LICATA
WIJNFICHE

Naam	Vin Santo
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Castello di Ama
Wijnstijl	vol, krachtig, zoet, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket
Appellatie	DOP Vin Santo del Chianti
Druivensoorten	62% malvasia bianca, 38% trebbiano toscano
Alcohol percentage	15,50% vol
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 Vin Santo is amberkleurig. Het boeket geurt naar gedroogde pruimen, koffie, karamel en vijgen. Zoete aanzet met een goed evenwicht dankzij een goede aciditeit. Zoete afdronk.
Serveren bij	zachte nagerechten, wijn om van te genieten na de maaltijd
Oorsprong	Gaiole in Chianti, diverse wijngaarden
Opbrengst	2460kg per ha.
Oogst	3de week van september
Vinificatie	de druiven worden na de oogst te drogen gelegd in een speciaal geventilleerde ruimte waarbij de druiven 70% van hun gewicht verliezen, nadien worden de druiven zachtjes geperst en belanden ze in gebruikte barriques waar ze fermenteren, na het klaren beland de wijn terug in de barriques waar hij 6 jaren zal rijpen
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	72 maanden in gebruikte barriques
Analytisch	Alc: 13,84% vol. total acidity: 6,60 g/l dry extract: 31,4 g/l
Productie	8.100 kleine flessen
Recensentscores	Antonio Galloni: 93