LICATA
WIJNFICHE

Naam	Al Poggio
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Castello di Ama
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, niet kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	90% chardonnay, 10% pinot grigio
Alcohol percentage	13,00% 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 Al Poggio heeft een strogele kleur met frisse aroma's van ananas, appelen en peren samen met een vleugje hout. Mediumvolle en zuivere structuur. Goede complexiteit en mooie frisse afdronk.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Gaiole in Chianti, chardonnay geïmporteerd uit Bourgogne en geënt op stokken van malvasia en canaiolo, aangeplant in 1984
Opbrengst	3100 kg per hectare
Oogst	tweede week van september
Vinificatie	zachte persing, 20% fermenteerd in inox tanks, de rest in barriques, 55% van de wijn ondergaat een malolactische gisting, de rest niet, nadien volgt een rijping in barriques voor 7 maanden (40% nieuw, 60% 2de gebruik)
Opvoeding	een rijping in barriques voor 7 maanden (40% nieuw, 60% 2de gebruik)
Analytisch	Alc: 13.3% Total acidity: 6,40g/l Volatile acidity: 0.36 g/l
Productie	18.500 flessen 0,75