LICATA
WIJNFICHE

Naam	Bellavista, Gran Selezione
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Castello di Ama
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, niet kruidig, mooi evenwichtige houttoets, heel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Chianti Classico
Druivensoorten	20% malvasia nera, 80% sangiovese
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 Bellavista heeft briljante purperrode kleur met heerlijke aroma's van gekneusde bessen, frambozen en mineraliteit. Volle smaak met gepolijste tannines. Mooie harmonie tussen kracht en finesse. Zeer lange afdronk van rijp fruit.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Gaiole in Chianti, Bellavista-wijngaard, aangeplant tussen 1967 en 1975
Opbrengst	-
Oogst	eind september voor de Malvasia nera, midden oktober voor de sangiovese
Vinificatie	fermentatie en maceratie in inox tanks gedurende 26 dagen, gevolgd door een malolactische gisting in barriques. De rijping gebeurt in Franse barriques
Opvoeding	14 maanden in Franse Barriques (Allier, 75% nieuw)
Analytisch	Alc. 12,80% vol. total acidity: 4,9 g/l dry extract: 31,1 g/l
Productie	4.500 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling: 99 Robert Parker: 97 Antonio Galloni: 95