LICATA
WIJNFICHE

Naam	Il Chiuso
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Castello di Ama
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	85% pinot nero, 15% 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 Chiuso heeft een diepe kersenrode kleur. Charmante fruitige neus met een tikkeltje kruidigheid en wat florale toetsen. De wijn heeft een aangename frisheid ondersteund door soepele tanines. Ondanks de lichtere structuur mag je rekenen op een aangename mooie afdronk.
Serveren bij	gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild
Oorsprong	Pinot Noir wijngaarden aangeplant in 1987 op de San Lorenzoheuvel, Zuidelijk georiënteerd met clonen uit Bourgongne. Kalkhoudende bodem. De Sangiovese komt uit verschillende wijngaarden.
Oogst	Pinot Noir: begin september - Sangiovese: eind september
Vinificatie	De 2 druiven worden separaat gevinifieerd. De alcoholische gisting vindt plaats in inoxen vaten. Een permanente controle van het overpompen en de macératie op de schil zorgt voor een betere extractie van de polyfenolen. De malolactische fermentatie vindt plaats in barriques van 3e en 4e passage waarop de wijn 6 maanden zal verder rijpen. Hierna volgt de assemblage en botteling die in de lente plaats vindt.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	6 maanden barriques van 3e en 4e passage
Analytisch	Acid tot : 5,40 - Acidité volatile: 0,45 - pH: 3,43 - Alcool: 13,20
Productie	15.000 flessen 0,75