LICATA
WIJNFICHE



Naam	La Casuccia
Jaartal	2004
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Castello di Ama
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets
Appellatie	DOCG Chianti
Druivensoorten	merlot, 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 La Casuccia heeft een diepe purperrode kleur met een prachtig boeket van bessen, frambozen en mineraliteit. De smaak is krachtig en opulent met veel tannines. Rijke wijn die enkele jaren flesrijping goed kan gebruiken.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Gaiole in Chianti, La Casuccia wijngaard, 12.58 ha aangeplant tussen 1964 en 1975, hoogte variërend tussen 480 en526m
Opbrengst	-
Oogst	merlot wordt in de tweede helft van september geoogst, de sangiovese volgt begin oktober
Vinificatie	fermentatie en maceratie in inox tanks gedurende 25 dagen, gevolgd door een malolactische gisting in barriques. De rijping gebeurt in Franse barriques, nog minstens 12 maanden flesrijping vooraleer de wijn op de markt komt
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden rijping in Franse barriques (Allier, 80% nieuw)
Analytisch	Alc. 13,50 % vol. total acidity: 4,7 g/l Dry extract: 32,0 g/l
Productie	6.520 flessen

