LICATA
WIJNFICHE

Naam	L'Apparita
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Castello di Ama
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, mooi evenwichtige houttoets, heel mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	100% merlot
Alcohol percentage	99,99% 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 l'Apparita heeft een diepe robijnrode kleur en een complexe neus van cassis, zwarte kersen, likeur en vanille. Mondvullende wijn. Zeer geconcentreerd met veel tannines die goed opgevangen worden door het rijkelijk aanwezige fruit. Heerlijke en lange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Gaiole in Chainti, l'Apparita-wijngaard, 3.84 ha aangeplant tussen 1982-1985, rijk aan klei.
Opbrengst	1950kg per ha
Oogst	midden september
Vinificatie	Fermentatie en maceratie gedurende 30 dagen aan een temperatuur variërend tussen 32-33°C, malolactische gisting in barriques (50% nieuw), na de assemblage beland de wijn opnieuw in de barriques om verder te rijpen.
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques (Allier, 50% nieuw)
Analytisch	Alc. 14,40% vol. total acidity: 5,00 g/l dry extract: 32,9 g/l
Productie	7.000 flessen
Recensentscores	Antonio Galloni: 100 Robert Parker: 99