LICATA
WIJNFICHE

Naam	Purple Rose
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Castello di Ama
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, een fijne mineraliteit, nauwelijks waarneembare tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	4% merlot, 96% sangiovese
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. Paarse kleur met levendige nuances. Primaire fruitige aroma's van kersen en rijpe aardbeien. In de mond komt de persoonlijkheid van deze wijn pas goed naar boven. Aanhoudende smaak van rode vruchten met minerale tonen. Een buitengewone frisheid maakt het proefprofiel compleet.
Serveren bij	aperitief, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, kruidige schotels
Oorsprong	Gaiole in Chianti (zelfde gebied als voor de Chainti Classico)
Opbrengst	-
Oogst	eind september, begin oktober
Vinificatie	het sap blijft slechts 12 uren in contact met de schillen, fermentatie aan 18-20°C, 40% ondergaat een malolactische gisting. Sinds enkele jaren wordt deze wijn houtgerijpt.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	-
Analytisch	Alc: 13.0% vol. Total acidity: 5.60 g/l, PH: 3.28
Productie	20.000 flessen
Recensentscores	Ian D'Agata: 91 Antonio Galloni: 90