



Appellation : DOGG Chianti Classico
Cépage : 96% Sangiovese et 4% Merlot

Terroirs : Sols argilo-calcaires
Région : Toscane
Degré alcoolique : 13%vol
Elevage : Fûts de chêne français (dont 40% neufs) durant 11 mois



Histoire :

Ama tient son nom chantant du joli petit bourg médiéval blotti dans les collines ondulantes et poudrées de la Toscane, au cœur du Chianti Classico, une région où l'on produit du vin depuis plus de 500 ans. En témoignent les écrits citant Pietro Leopoldo, grand-duc de Toscane en 1773; « *autour du Castello di Ama se trouvent les plus beaux vignobles du Chianti* » affirmait-il déjà. Lorenza Sebasti, seconde génération de l'une des familles fondatrices, et Marco Pallanti chef de cave, dédient leurs temps à Ama depuis 30 ans. Au sein de cette nature éthérée, célébrée par les arts, sont plantés 35 hectares d'oliviers et 80 hectares de vignes dans les vallées de Bellavista, San Lorenzo, Montebuoni et La Casuccia.

Description :

Ama offre une robe rouge rubis d'une belle luminosité. Au nez, on note de subtiles senteurs de cacao, de tabac ainsi que des notes balsamiques et toastées. Les arômes de prunes et de cerises se dévoilent avec élégance. La bouche est gourmande et fine avec une finale fruitée et fraîche.

Accords :

Viandes rouges
Volailles en sauce, Fromages

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

