

**Appellation :** DOGG Chianti Classico  
**Cépage :** 80% Sangiovese, 20% Malvasia Nera  
**Terroirs :** Sols argiles et Roches fragmenté  
**Région :** Toscane  
**Degré alcoolique :** 13%vol  
**Elevage :** Fûts de chêne français (dont 40% neufs)



### 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 :

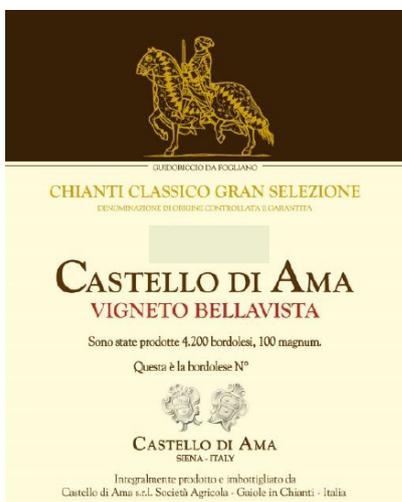
Les sols de Bellavista sont majoritairement composé d'argile et de roches fragmentées. L'encépagement est de 80% de Sangiovese, et 20% de Malvasia Nera. C'est un vin très généreux, mais équilibré. Une grande pureté, avec des tannins élégants et délicat en finale. De beaux arômes tertiaires laissent une agréable sensation en bouche.

### Accords :

Viandes rouges  
Volailles en sauce, Fromages

### Service :

16 - 18°C



Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

