



Appellation :

DOGG Chianti Classico
Gran Selezione

Cépage :

80% Sangiovese 13% Merlot
7% Malvasia Nera

Terroirs :

Sols argilo-calcaires

Région :

Toscane

Degré alcoolique :

13,5%vol

Elevage :

12 mois en fûts de
chêne français
(22% neuf)



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 dans les vallées de Bellavista, San Lorenzo, Montebuoni et La Casuccia.

Description :

Ce vin offre une robe rouge rubis d'une belle luminosité. Au nez, on note de subtiles senteurs fruité avec des notes de cerise rouge, de fraise, de zeste d'orange et de réglisse. Quelques notes tertiaires rappellent le cuir.

Juteux et succulent en bouche, la texture est souple et soyeuse. Fruits rouges mûrs, intrigants et persistants. Les tanins sont ferme et délicat. La finale exprime une fraîcheur vive avec des notes de fruits rouges noirs, de terre humide et de bois.

Accords :

Viandes rouges

Volailles en sauce, Fromages

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

