



castellodiama.com



CASTELLO DI AMA

Italie 



Castello di Ama

L'Apparita 2019

HISTOIRE :

“Aucun producteur n'a fait plus pour promouvoir une image haut de gamme du Chianti Classico que Marco Pallanti, le vigneron de Castello di Ama.” nous rappelle Antonio Galloni, fin connaisseur des vins Italiens, décrivant ces vins comme un chef-d'œuvre de la nature. Ama tient son nom chantant du joli petit bourg médiéval blotti dans les collines ondulantes de la Toscane, Quatre vallées au sol argilo-calcaire donnent le nom aux grands vins du domaine : Bellavista, San Lorenzo, Montebuoni et La Casuccia.

Le style de Castello di Ama pourrait être synthétisé comme s'appuyant sur de faibles rendements provenant de vignobles anciens plantés à haute altitude. "Quand je déguste un vin, je souhaite retrouver dans le verre le terroir, les fruits et le paysage qui lui ont donné naissance" explique simplement Marco Pallanti.

Au sommet du vignoble Bellavista, se trouvent les deux parcelles qui composent le vignoble L'Apparita. La méthode de palissage en lyre ouverte et le terroir particulièrement riche en argile font de ce Cru un joyau de l'œnologie mondiale.

APPELLATION : Toscana IGT
CÉPAGE : 100% Merlot
TERROIR : Sols argilo-calcaires
ALTITUDE : 490m d'altitude
RÉGION : Sienne, Toscane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,0%
PRODUCTION : 7.300 bouteilles
ELEVAGE :
Barriques de chêne (50% neuves)
pendant environ 14 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : +20 ans
Température de service : 16 - 18°C



NOTE DE PRESSE :

Robert Parker : 98/100
James Suckling : 97/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

“L'Apparita est un vin magnifique qui apporte un énorme sentiment d'excitation et d'énergie à ceux qui le boivent. Ce vin à la robe grenat offre un nez débordant d'arômes de mûres, de cerises, de pain grillé et de tabac. En bouche, sa texture est douce et riche, les tanins sont doux et ronds. La complexité du vin est rehaussée par d'élégantes tonalités minérales.”

- Monica Lander

ACCORDS :

Agneau braisé, ragoût de veau, saucisses salées, fromages à pâte dure

