



castellodiamma.com



CASTELLO DI AMA

Italie 



Castello di Ama

Bellavista 2020

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.

Dans les meilleurs millésimes, le vignoble Bellavista est mis en bouteille dans sa cuvée éponyme. Ce vin repose sur une subtile alternance entre force musculaire et finesse. C'est un vin de très grande garde.

APPELLATION : Chianti Classico DOCG

CÉPAGE : 80% Sangiovese,
20% Malvasia Nera

TERROIR : Sols argilo-calcaires

ALTITUDE : 460-525m d'altitude

RÉGION : Sienne, Toscane

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,50%

PRODUCTION : 3.790 bouteilles

ELEVAGE :
Barriques de chêne (40% neuves)
pendant environ 14 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : +20 ans

Température de service : 16 - 18°C



NOTE DE PRESSE :

Robert Parker : 96/100

James Suckling : 96/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

“Ce vin à la robe grenat sombre offre au nez des arômes de fruits noirs, des notes graphites, d'épices, de tabac et d'herbes fumées. La bouche est concentrée, dense, sur des tannins fins et fermes et une finale profonde et complexe.”

Monica Lerner

ACCORDS :

Faux filet, gigot de sanglier, agneau rôti au romarin

