



castellodiamma.com



CASTELLO DI AMA

Italie 



Castello di Ama

La Casuccia 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 Casuccia est mis en bouteille dans sa cuvée éponyme. C'est un vin puissant et explosif qui a besoin de temps pour exprimer au mieux tout son potentiel.

APPELLATION : Chianti Classico DOCG

CÉPAGE : 80% Sangiovese,
20% Merlot

TERROIR : Sols argilo-calcaires

ALTITUDE : 470-495m d'altitude

RÉGION : Sienne, Toscane

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,0%

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 : 95/100

James Suckling : 97/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

“Ce vin à la robe grenat offre au nez des arômes de mûres, prunes, tabac, cuir et rose. La bouche est puissante avec du volume. Ce millésime reste un grand classique du domaine avec beaucoup de concentration et de richesse. C'est un millésime assez accessible dans sa jeunesse” – Monica Lander

ACCORDS :

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

