



castellodiam.com



CASTELLO DI AMA

Italie 



Castello di Ama

San Lorenzo 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.

La cuvée San Lorenzo tire son nom de l'une des quatre vallées dont sont issus les raisins. Le Castello di Ama San Lorenzo possède une capacité d'évolution remarquable, Il développe avec le temps une complexité aromatique et exprime une puissance extraordinaire.

APPELLATION : Chianti Classico DOCG
CÉPAGE : 80% Sangiovese, 13% Merlot
et 7% Malvasia Nera
TERROIR : Sols argilo-calcaires
ALTITUDE : 460-525m d'altitude
RÉGION : Sienne, Toscane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,50%
ACIDITÉ : 5,10 g/L

ELEVAGE :
Barriques de chêne (22% neuves)
pendant environ 14 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : +10 ans
Température de service : 16 - 18°C



NOTE DE PRESSE :

James Suckling : 95/100
Robert Parker : 94/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin a un esprit véritablement méditerranéen et possède une identité entièrement italienne. Le vin à une robe grenat profonde et offre au nez arômes de cerises noires avec des fleurs et des tranches d'oranges séchées. Le vin est assez opulent avec des tanins très serrés et une finale ferme et vive.

ACCORDS :

Plat de pâtes à la sauce tomate et olives, légumes grillés, gigot de chevreuil, agneau braisé