

Кастело ди Ама

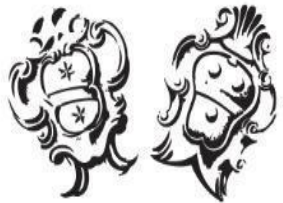


Кастело ди Ама

Замъкът Кастело ди Ама се намира на около 12 мили североизточно от Сиена в хълмовете на Гайоле. Това е сърцето на Кианти Класико, райско кътче от дървета, лозя и маслинови горички.

Исторически това са земите на Етруските, древните майстори на виното. Първите препратки към вината на региона датират от 998 г. През XII век Ама е бенефициент на няколко привилегии, дадени от светите римски императори Хенри VI и Ото IV. Кастело ди Ама по-късно става част от стопанствата на фамилията Фридолфи. Тя е била разрушена по време на арагонското нашествие от 15-ти век. В началото на 18-ти век останките от крепостта са били реструктурирани в две жилища, собственост на семействата Пианиджани и Рикучи. През 1773-та в известната "Ревизия за управление на земите на Тоскана" Великият херцог Петер Леополд, губернатор на Тоскана, описва района на Ама с голямо възхищение, като великолепен район с дълбоки лозови корени.

Модерната епоха на Кастело ди Ама започна преди около 35 години с презасаждането на лозето. От 260 хектара, състоящи се от парцела, близо 90 хектара са засадени с лозя и 40 с маслини. Този самият сайт е грандиозно - заоблен върха на хълма, разположен на около 500 м. над морското равнище. Той е с перфектна южна експозиция и глинести варовити почви, които се смятат за идеални за Санджовоезе, Мерло, Шардоне и Пино Ноар.



CASTELLO DI AMA

SIENA - ITALY



АМА Кианти Класико DOCG 2014

Санджовезе 96%, Мерло 4%

Винификация: ферментацията протича за около 25 дни в иноксови ферментатори при контролирана температура при 30-32 ° като се използват естествени дрожди поотделно за всеки сорт. След това, виното се прехвърля в нови ферментатори за малолактичната ферментация. Смесването на двата сорта се извършва след малолактичната ферментация. Отлежаването в нови дъбови бъчви за около 10 месеца. Виното е бутилирано през януари 2016 г., като произвежда 97 000 стандартни бутилки от тип "Бордо".

Цвят: рубиненочервен с красиви отблясъци

Нос: нотки на пресни червени плодове, череша и вишни, с флорални нотки на виолетки и леки подправки/

Вкус: добра атака, деликатно и обло на вкус, интегрирани танини, добре изразена свежест, стилно, универсално и достъпно вино.

Цена: 17.90 лв. - 0.375 мл. / 34.90 лв. - 0.75 мл.



Сан Лоренцо Кианти Класико Gran Selezione DOCG 2013

Санджовезе 80%, Мерло 13%, Малвазия Нера 7%

Кианти Класико Гран Селеционе Сан Лоренцо носи името на едноименната долина. Виното се произвежда изцяло с грозде от лозята на „Кастело ди Ама,“ Използва се изключително грозде стари лозя. Знакът „Gran Selezione“ определя нещо уникално за Кианти Класико - наименование, което представлява горната част на Пирамидата на Качеството. Той задължава всяка изба да работи само със собствено грозде и в последствие виното да се продава след 30 месеца от реколтата.

Цвят: тъмно рубиненочервено с червени нюанси

Нос: нотки на горски плодове и сливи, и нотки на зрели плодове и конфитюри. Пикантни намеци за канела и карамфил, тютюн, кожа, и препечен дъбен.

Вкус: деликатен атака, кадифени танини, богат, закръглен вкус, продължителен и стилиен.

Цена: 59.90 лв - 0.75 мл.



Хайку IGT Toscana 2013

Санджовезе 50%, Каберне Фран 25%, Мерло 13%

Първата реколта Haiku е през 2009 г., а виното е комбинация от три сорта: 50% Sangiovese, и 25% за всеки от Каберне Фран и Мерло. По време на засаждането на втората част на лозето Монтебуони, завършена през 2001 г., бе решено да се експериментира с известния международен сорт Каберне Фран, който от Ама никога не бяха използвали. След внимателен анализ на почвата и климата изглежда, че Каберне Фран наистина дава добри резултати. Днес Хайку е Супертосканският флагшип на избата и неподражаем пример за стил и качество.

Цвят: тъмночервен с рубинени нюанси.

Нос: горски плод, основно къпина, подправки които издават зрялостта на черен пипер, индийско орехче и сандалово дърво и накрая балсамови, почти ментолени нюанси.

Вкус: богат, плътен но и елегантен, кадифен и продължителен.

Цена: 59.90 лв - 0.75 мл.



Белависта Кианти Класико Gran Selezione DOCG 2013

Санджовезе 82%, Малвазия Нера 18%

Лозето "Беллаvista" обхваща площ от 22,82 хектара, като 9,30 са засадени наново през 1974 г. до 1978 г., а 13,52 през 2007 г. Парцелът е терасиран, за да се подобри изложението на гроздето и да осигури по-равномерно узряване. Белависта Кианти Класико е вино с най-висок рейтинг, редовно оценявано като едно от най-добрите Тоскански вина и вино, което няколко пъти влиза в листата а 100-те най-добри вина от Италия.

Цвят: много тъмно рубиненочервено с пурпурни и виолетови нюанси.

Нос: много зрял плод, нотки на конфитюр и подправки които се смесват, развива се към аромати на печено кафе и дъбов тост.

Вкус: първата атака е учудваща и ни омайва с леки и фини вибрации, по-късно се разгръща в цялата му елегантна елегантност.

Съблазнителен, иапълващ сетивата вкус, дълъг и продължителен.

Цена: 249.90 лв - 0.75 мл.