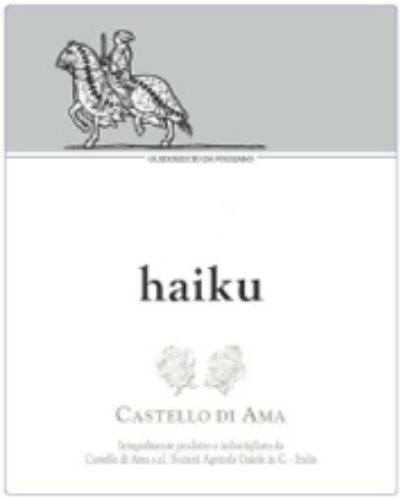
LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Haiku
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2038
Producteur	Castello di Ama
Style de vin	rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	25% cabernet franc, 25% merlot, 50% sangiovese
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	Le domaine qui porte le nom du petit hameau qui l'accueille a réalisé une enquête minutieuse pour déterminer le clone le plus adéquat de sangiovese pour le Chianti. L'œuvre de la vie de Marco Pallanti, viticulteur de son état, est pour le moins époustouflante : alors que le Chianti traînait derrière lui l'image d'un vin dilué et aqueux, Castello di Ama a réussi, en une seule génération, à transformer cette image en vin de qualité supérieure. Aujourd'hui, Castello di Ama gère un portefeuille fourni, composé tout d'abord de 4 Chianti Classico : une version de base, l'Ama', ensuite le 'Castello di Ama Riserva' (qui, à partir du millésime 2010, porte le nom de Gran Selezione San Lorenzo) et les deux crus rattachés à des vignobles déterminés : Bellavista et Casuccia. Le domaine produit aussi un pur merlot 'L'Apparita', qui porte le nom d'un petit vignoble situé juste à côté de la résidence, célèbre depuis qu'il a détrôné sans le moindre scrupule de grands pomerols au cours d'une dégustation à l'aveugle. Le millésime 2009 salue le lancement de deux nouvelles cuvées : l'Haiku', un assemblage de sangiovese, cabernet franc et merlot et l' 'Il Chiuso', un assemblage de sangiovese et pinot noir. Un autre cépage international, le chardonnay est cultivé dans la parcelle 'Al Poggio' et est commercialisé sous ce même nom, en assemblage avec 30 % de pinot gris après 8 mois d'élevage, partiellement sur bois. Un aperçu qui ne serait pas complet sans citer un Vin Santo, un vrai petit chef-d'œuvre dans la catégorie des vins toscans doux. Le Haiku 2009 a une couleur rouge rubis profonde. Très beau bouquet de fruits noirs, de bois et de café. L'attaque est souple suivie d'une structure moyennement pleine avec des tanins mûrs. Une belle acidité procure au vin une magnifique élégance. La fina
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Gaiole in Chianti, 63 ha à 390-530m d'altitude. Sol riche de calcaire, d'argile et de pierres.
Vendange	Début octobre
Vinification	Fermentation alcoolique et macération en cuves inox pendant 25 jours. Fermentation malolactique en barriques. Maturation de 11 mois en barriques françaises.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	11 mois en barriques françaises (30% neuves, 70% 2ème et 3ème passage).
Analytique	Acidité totale: 5,0 g/l - extrait sec: 28,5 g/l
Production	18.000 bouteilles





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)