LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
Producent	Castello di Ama
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Chianti Classico
Druivensoorten	10% malvasia nera, 10% merlot, 80% sangiovese
Alcoholpercentage	13,50% vol
Omschrijving	Het wijndomein van dit gelijknamige kleine gehucht is de bakermat van een belangrijk onderzoek naar de juiste sangiovesekloon voor Chianti. Wijnmaker Marco Pallanti's levenswerk is op z'n minst verbluffend te noemen: waar Chianti vroeger te kampen had met het imago van verwaterd wijntje, kon Castello di Ama dit beeld in minder dan een generatie ombuigen naar dat van hoogstaande kwaliteitswijnen. Castello di Ama heeft ondertussen een uitgebreide portfolio wijnen, te beginnen met vier Chianti Classico's: de basiswijn 'Ama', de 'Castello di Ama Riserva' (die vanaf jaargang 2010 Gran Selezione San Lorenzo heet) en de twee cru's van individuele wijngaarden Bellavista en Casuccia. Er wordt ook een pure merlot 'L'Apparita' gemaakt, genoemd naar een kleine wijngaard naast het wijnhuis, die naam en faam verwierf toen hij in een blinde proeverij grote Pomerols genadeloos van tafel veegde. Met de jaargang 2009 werden ook twee nieuwe cuvées gelanceerd: 'Haiku', een blend van sangiovese, cabernet franc en merlot en 'Il Chiuso', een blend van sangiovese en pinot noir. Een andere wereldburger, de chardonnay, heeft zijn stek in de wijngaard 'Al Poggio' en gaat samen met 30% pinot gris in de fles na acht maanden gedeeltelijke houtrijping. Ten slotte is ook hun Vin Santo zeker het vermelden waard: een pareltje onder de zoete Toscaanse wijnen. De San Lorenzo heeft een robijnrode kleur. Prachtige aroma's van bloemen, kersen, frombozen en wat bosvruchten. Volle structuur met uiterst fijne tannines en een fluwele smaak. Lange afdronk.
Oorsprong	Gaiole in Chianti, 63 hectare op een hoogte tussen 390-530m boven de zeespiegel, bodem rijk aan kalk, klei en stenen.
Oogst	Begin oktober.
Vinificatie	fermentatie en maceratie in inox tanks gedurende 25 dagen, malolactische gisting in barriques.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	11 maanden in Franse barriques (30% nieuwe, 70% 2de-3de passage).
Analytisch	Totale aciditeit: 5,0 g/l - droogextract: 28,5 g/l
Productie	92.000 flessen
Recensentscores	Michaela Morris, Decanter: 93



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

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)