LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2037
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 Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo onthult intense aroma's van rijpe zwarte kersen, gedroogde bloemen en subtiel sandelhout. Medium- tot vol-bodied in de mond, met zijdezachte, verfijnde tannines en levendige zuren die de wijn een prachtige, elegante structuur geven.
Serveren bij	gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
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, nadien volgt een rijping van 11 maanden in Franse barriques.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	11 maanden in Franse barriques (30% nieuwe, 70% 2de-3de passage)
Recensentscores	jamessuckling.com: 98 Falstaff: 95 Antonio Galloni, Vinous: 95 Monica Larner, robertparker.com: 95 Michaela Morris, Decanter: 94



