

Naam	Chianti Classico Riserva Montebuoni
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Castello di Ama
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Chianti Classico
Druivensoorten	4% merlot, 96% sangiovese
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 Montebuoni heeft een diep robijnrode kleur. De intense neus geurt naar bosvruchten, braambessen, frambozen en rode bessen. De smaak is evenwichtig met een nobele, fruitige en persistente structuur. Deze wijn ademt de klassieke elegantie van het domein uit.
Serveren bij	gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild
Oorsprong	Gaiole in Chianti, wiingard Montebuoni van 14,5 hectare op een hoogte tussen 420-500m, noord-west en zuid-oost georienteerd. Bodem rijk aan kalk, klei en stenen.
Opbrengst	-
Oogst	begin oktober
Vinificatie	Fermentatie en maceratie in inox tanks gedurende 25 dagen, malolactische gisting in barriques, nadien volgt een rijping van 12 maanden in Franse barriques.
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques (2de-3de passage)
Analytisch	Totale aciditeit: 5,2 g/l - droogextract: 30,2 g/l
Productie	40.000 flessen
Recensatiescores	Monica Lerner, robertparker.com: 94 Antonio Galloni, Vinous: 93

