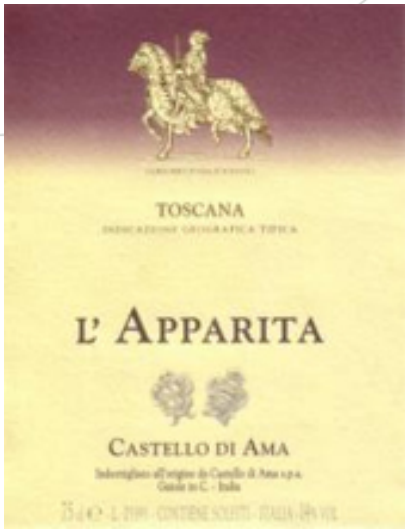
LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	L'Apparita
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2040
Producent	Castello di Ama
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, heel mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	100% merlot
Alcoholpercentage	13,00% 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 L'Apparita 2021 van Castello di Ama presenteert zich met een diepe, ondoorgrondelijke robijnrode kleur met violette nuances. Het bouquet opent met verleidelijke aroma's van rijpe rode bessen en bramen, aangevuld met kruidige tonen van zwarte peper en jeneverbes, en een subtiele balsamico toets die het aromatische profiel compleet maakt. In de mond is de wijn buitengewoon verfijnd en fluweelzacht, met krachtige, zijdezachte tannines die zorgen voor een elegante structuur. Een uitgesproken frisheid draagt bij aan de levendigheid, terwijl de lange, aanhoudende afdronk complexe lagen van mineraliteit en specerijen onthult. Deze wijn belichaamt de uitzonderlijke kwaliteiten van het historische oogstjaar en zal met de jaren verder evolueren.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Gaiole in Chainti, l'Apparita-wijngaard, 3.84 ha aangeplant tussen 1982-1985, rijk aan klei.
Opbrengst	1950kg per ha.
Oogst	Midden september.
Vinificatie	Fermentatie en maceratie gedurende 30 dagen aan een temperatuur variërend tussen 32-33°C, malolactische gisting in barriques (50% nieuw), na de assemblage beland de wijn opnieuw in de barriques om verder te rijpen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques (Allier, 50% nieuw).
Analytisch	Totale aciditeit: 5,00 g/l - droogextract: 32,9 g/l
Productie	7.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling, jamessuckling.com: 98 Antonio Galloni, Vinous: 97 Monica Larner, robertparker.com: 97 Falstaff: 96