

Chianti Classico 2023 Ama

DOMEIN

Castello di Ama is een vooraanstaand wijnhuis in het hart van de Chianti Classico, gelegen in Gaiole in Chianti, Toscane. Het domein werd in de jaren zeventig nieuw leven ingeblazen door vier families van Romeinse afkomst, die de uitdaging aangingen om het verlaten dorp Ama te herstellen en te revitaliseren. Sinds 1982 is Marco Pallanti de wijnmaker, en sinds 1993 is Lorenza Sebasti, dochter van een van de oprichters, de CEO van het bedrijf. Castello di Ama beslaat ongeveer 75 hectare wijngaarden en 40 hectare olijfbomen, allemaal binnen een straal van 1,5 km van de wijnmakerij. Het domein staat bekend om zijn focus op kwaliteit, duurzaamheid en artistieke expressie. De wijnen van Castello di Ama, zoals deze Ama Chianti Classico, zijn internationaal geprezen vanwege hun elegantie, complexiteit en trouw aan het terroir van Chianti Classico. Het domein blijft een toonaangevende speler in de Toscaanse wijnwereld, met een sterke focus op vakmanschap, innovatie en artistieke integratie. De Ama Chianti Classico is een blend van voornamelijk sangiovese, aangevuld met een klein percentage merlot, afkomstig van de hooggelegen wijngaarden van het landgoed, waaronder Bellavista, Casuccia, San Lorenzo, Bertinga en Montebuoni. De bodem bestaat hier uit klei- en kalkrijke gronden op ongeveer 150 meter boven zeeniveau, wat bijdraagt aan de frisheid en complexiteit van de wijn.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Heldere robijnrode kleur. Expressief en bloemig, met aroma's van zwarte kers, pruim en een vleugje sinaasappelschil, aangevuld met subtiele kruiden- en aardse tonen. De smaak is medium-bodied, met een levendige zuurgraad en fluweelzachte tannines die de frisse fruitigheid ondersteunen. De afdronk is elegant en aanhoudend, met een minerale ondertoon die de wijn een verfijnde structuur geeft. Ideaal om nu van te genieten, maar heeft ook potentieel om de komende 5 tot 7 jaar verder te rijpen. Uitstekende vertegenwoordiger van de Toscaanse wijntraditie, met een moderne en elegante twist.

DRUIVENRAS

Merlot 4%, Sangiovese 96%

GASTRONOMIE

Deze wijn houdt van gerechten met diepte en hartigheid, maar past ook verrassend goed bij eenvoudig comfort food. Italiaanse classic als tagliatelle al ragù, klassieke lasagne alla Bolognese of gnocchi met salie en Parmezaanse kaas. Gegrilde kip met rozemarijn en knoflook. Lamskoteletjes met een korst van kruiden. Gegrilde groenten met balsamico en olijfolie.



BEWAARTERMIJN 2026-2030

LAND Italië

STREEK Toscana

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Castello di Ama

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus