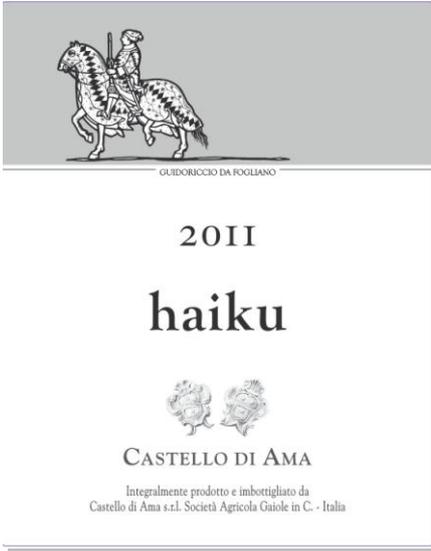




CASTELLO DI AMA

haiku 2011



Dal 2009, Haiku è il frutto di un assemblaggio tra queste tre varietà: il 50% circa è rappresentato dal Sangiovese mentre la parte restante è stata equamente divisa tra Cabernet Franc e Merlot.

Durante l'impianto della seconda parte del Vigneto Montebuoni, iniziata nel 1997 e terminata nel 2001, fu deciso di sperimentare una nobile varietà internazionale, il Cabernet Franc fino ad allora inutilizzata ad Ama ma che, dopo una attenta analisi pedoclimatica, si suppose potesse dare buoni risultati. Furono piantate nel 2001 due piccole parcelle numerate nel catasto aziendale con i numeri 84 (di ha 1.47) e 85 (di ha 0.47) per una superficie totale di due ettari con il clone 214, apprezzato nel bordolese per la sua capacità di produrre "vins-de garde", su portainnesto 110R.

CLIMA ED ANNATA

Inizio anno freddo e perturbato, alla fine di marzo c'è stato un primo innalzamento di temperature. Ad Aprile con le prime vere giornate di sole c'è stato il pianto delle viti con un risveglio vegetativo intorno ai primi giorni del mese. Il mese di maggio è continuato con temperature al di sopra delle medie stagionali incrementando così l'anticipo di vegetazione. Giugno e Luglio eccezionalmente caldi e con scarsità di piogge hanno continuato a far crescere l'anticipo la vegetazione. Agosto è stato caratterizzato da assenza di piogge e giornate di caldo africano. Tali condizioni hanno finito per accentuare il già notevole anticipo di maturazione soprattutto nelle varietà precoci. Un abbassamento delle temperature ha permesso di rallentare la raccolta del Sangiovese.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dal vigneto di Montebuoni, sono stati vendemmciati 148 q.li di Sangiovese, 73 q.li di Merlot e 78 q.li di Cabernet Franc. Le uve sono state raccolte in cassette e selezionate sul tavolo di scelta. Il mosto, ottenuto dopo la diraspatura ed una soffice pigiatura, è stato fermentato con lieviti naturali in vasche di acciaio ad una temperatura di circa 30-32° C. Nel corso della fermentazione sono stati effettuati numerosi rimontaggi e la macerazione si è protratta per 25 giorni. Alla svinatura si sono ottenuti circa 200 Hl di vino. La fermentazione malolattica è stata svolta in barriques, al termine di essa il vino è stato assemblato e passato ad affinare per ulteriori 12 mesi in barriques di cui 30% nuove.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso di piccoli frutti di bosco a bacca rossa e spezie. In bocca è fresco ed elegante, si ritrovano note fruttate integrate da aromi speziati. Complesso, armonico e persistente.