



Martel.
Wein genießen.

Ama 2017

Chianti Classico DOCG
Castello di Ama



Sangiovese, Merlot



2017



Toscana



Chianti Classico



Charcuterie, Grilladen, Pizza&Pasta & Risotto,
Rotes Fleisch, Vegetarische Gerichte aller Art



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



naturnah



13.00 % Vol.



mittelschwerer Wein



Castello di Ama

Zum Wein

Castello di Ama gehört zu den Elite-Weingütern des Chianti Classico. Das Paar Lorenza Sebasti und Marco Pallanti sorgen Jahr für Jahr für positive Schlagzeilen in der Weinlandschaft. Der Ama, gekeltert aus hauptsächlich Sangiovese-Trauben und wenig Merlot, ist die frisch-fruchtige „Eingangstüre“ zur Weinwelt von Castello di Ama. Dafür verwendet man die Trauben von jüngeren Reben durchschnittlich 10-12 Jahre alten Reben von Hand geerntet. Fruchtig und harmonisch bringt der üppige Ama Chianti Classico die ganze Eleganz der Weine des Guts zum Ausdruck.