

Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

2007

Distribuito da
RCS Libri

Lm

Luca Maroni

TOSCANA



Ampeleia

Tutto è cominciato con l'Ampeleia, il vino e non la tenuta. Con l'idea di un vino, un vino come la seta - fluido ed elegante, morbido e voluminoso. Nell'anno 2002 si trovò un podere adatto in vendita. Oggi sono almeno 50 ettari con Cabernet Franc, Sangiovese e altri 5 vitigni del Mediterraneo. La via è pronta per un vino il cui carattere si radica nel territorio, nel giardino dei vitigni - l'Ampeleia. Da lì si spiega anche il nome: greco nel nucleo ("ampelos", la vite), dal suono italiano. Ampeleia è anche l'espressione di amicizia; con l'acquisto della Tenuta, Elisabetta Foradori, Giovanni Podini e Thomas Widmann hanno trasformato in realtà la loro idea.

Soc. Agricola Ampeleia Srl
Loc. Meleta - 58028 Roccafederighi (GR) - tel. 0564567155 fax 0564567146 - info@ampeleia.it - www.ampeleia.it - Responsabili della produzione: Günter Aubach, Leonardo Mucci, Elisabetta Foradori - Anno di avviamento aziendale: 2002 - Vini prodotti: 1 - Bottiglie prodotte: 54.000 - Ettari totali vitati di proprietà: 50 - Percentuale uve/vini acquistati: / - Vendita diretta: non prevista - Visite all'azienda: possibili, con preavviso - Attività di agriturismo: non prevista - Approvvigionamento campioni: forniti dal produttore

Ampeleia Rosso 2004

86

Consistenza: 31 - Equilibrio: 28 - Integrità: 27

Sensazioni: Bordeaux fitto all'occhio, Bordeaux maestoso al naso. Possente e potente in ogni sua manifestazione, eppure allo stesso tempo ben morbido, polposamente avvolgente. Le spezie lo vestono di balsamo clorofilloso e vanigliato, ciò senza che la sua ricca componente aromatica endogena, il suo proprio polpante frutto, venga da detto ampliamento d'aromi anche in parte sopraffatto. No, qui è alla dolcezza del fitto ribes di base che si affianca, s'increma la suadanza mentolata delle spezie, con una morbidezza e una nettezza olfattiva di superiore classe enologica.

Scheda Vito-enologica: Data degustazione: 29-06-06 - Tipo di vino: Rosso - Prezzo: D - Prima annata di produzione: 2002 - Produzione media annuale bottiglie: 54.000 - Uve: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, altre a bacca rossa - Nome e superficie vigneto/i: / 50 ha - Comune di ubicazione vigneto/i: Roccafederighi - Esposizione e altimetria: sud/sud-est/sud-ovest 200/600 m s.l.m. - Tipo di terreno: molto variabile, da vulcanico a marino - Sistema allevamento e densità viti: cordone speronato 7.700 piante/ha - Età media delle viti: / - Resa uva e per ceppo dedotta: 30 qli 0,39 Kg - Periodo vendemmia: settembre/metà ottobre - Materiale vasche di fermentazione: acciaio/legno - Temperatura: 28/30°C - Controllo della temperatura: sì - Sistema di controllo: piastre refrigeranti - Durata: 7/8 gg - Fermentazione malolattica: sì totale - Passaggio in legno: sì - Tipo di legno: rovere francese di varia tostatura - Capacità: 2,25 hl - Età: 1/3 anni - Durata passaggio: 16 mesi - Stabilizzazione del prodotto: filtrazione preimbottigliamento



Le impressioni del produttore

È un vino di personalità, di carattere ed attraverso la sua eleganza e frutto, vuole essere un'interpretazione di una nuova e diversa Maremma. Grazie ad un andamento climatico regolare e senza eccessi, il vino ha nell'equilibrio e nella lunghezza i caratteri del 2004. Cristian Maddalena