CASTELLO DI MELETO 1256

CASTELLO DI MELETO

CHIANTI CLASSICO DOCG

FERRO
ZOLFO &
RICCO DI
QUARZO

SCHELETRO A
PREVALENZA
ALBERESE E
GALESTRO

UVAGGIO:
95% Sangiovese, 5% Merlot

ANNO DI IMPIANTO:
Fra il 1990 ed il 2000

VIGNETI:
Casi, Meleto, Poggiarso,
Moci e San Piero

VINIFICAZIONE:
Le uve vengono raccolte a mano.
Il mosto ottenuto dopo la pigio-diraspatura viene introdotto in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 22/24°C dove viene luogo la fermentazione alcolica per 10-15 giorni. Segue un eventuale macerazione sulle bucce in base all'annata.

RESA PER HA:
60 q.li di uva

DENSITÀ PER HA:
5.000 piante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Cordone speronato, guyot

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:
Parte del vino sosta per 15 mesi in vasche di cemento dove avviene luogo la fermentazione malolattica, un'altra parte sosta 15 mesi in rovere di Slavonia da 50 hl.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Rosso rubino intenso, ha note spiccate di viola e ciliegia con accenni a spezie dolci.
L' ingresso in bocca è vellutato con tannini rotondi, ha un finale fresco e persistente. Buona struttura e ottima armonia

CASTELLO DI
MELETO
1256

NEOCLASSICAL
CHIANTI CLASSICO