CASTELLO DI MELETO

TEÀTRICO SPUMANTE EXTRA BRUT ROSÈ METODO CLASSICO

UVAGGIO:
Sangiovese 100%

RESA PER HA:
45 q.li di uva

ANNO DI IMPIANTO:
Dal 2000 al 2010

DENSITÀ PER HA:
5000 piante

VIGNETI:
San Pietro e Poggiarso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

SISTEMA DI SPUMANTIZZAZIONE:
Le uve sono raccolte a fine agosto, si raffreddano e si esegue subito una pressatura soffice; la prima fermentazione avviene dopo 2/3 giorni di decantazione, e fermenta ad una temperatura massima di 15°C. Il vino rosato rifermenta in bottiglia dove sosta a contatto con lieviti selezionati per almeno 3 anni, dopo i quali la bottiglia viene sottoposta all'operazione di sboccatura con l'aggiunta di liqueur d'expedition ed è pronta per il consumo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Rosa tenue con perlage fitto e persistente, molto complesso e caratterizzato con note di crosta di pane e lievito. Al gusto è fresco e mantiene piacevolmente l'acidità tipica del Sangiovese.

CASTELLO DI
MELETO
1256

NEOCLASSICAL
CHIANTI CLASSICO