



CASTELLO DI  
**MELETO**  
— 1 2 3 6 —

BORGAIO

**CHIANTI CLASSICO  
RISERVA DOCG**



**UVAGGIO:**  
90% Sangiovese, 10% Merlot



**RESA PER HA:**  
45 q.li di uva



**ANNO DI IMPIANTO:**  
Fra il 1990 e il 1995



**DENSITÀ PER HA:**  
5.000 piante



**VIGNETI:**  
Casi, San Pietro in Avenano



**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
Cordone speronato e alberello



**VINIFICAZIONE:**  
I grappoli, selezionati in vigna e raccolti a mano, vengono diraspati e pressati leggermente, il mosto così ottenuto è avviato alla fermentazione in maniera spontanea in tini di legno troncoconici da 53 Hl. Terminata la fermentazione alcolica il vino resterà ancora a contatto con le bucce per un periodo di circa 20-25 giorni prima di essere travasato in vasche di cemento per favorire l'avvio e lo svolgimento della fermentazione malolattica.



**MATURAZIONE E AFFINAMENTO:**  
Il 50% della massa sosta per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia, il restante 50% matura in barriques da 225 lt di secondo e terzo passaggio.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**  
Porpora brillante, con riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento. Attraenti aromi di violetta, ciliegie e frutti di bosco, abbinati a piacevoli note speziate, rotondo e vellutato, molto elegante, sostenuto da tannini spessi e non aggressivi. Finale molto lungo e intenso.

**BORGAIO**



**RISERVA  
CHIANTI CLASSICO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA