

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

BORGAIO

**ROSATO**  
**IGT TOSCANA ROSATO**



**UVAGGIO:**  
Sangiovese 100%



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



**ANNO DI IMPIANTO:**  
1999



**DENSITÀ PER HA:**  
5000 piante



**VIGNETI:**  
Meleto e S.Piero



**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
Guyot



**VINIFICAZIONE:**  
L'uva viene caricata in pressa e pigiata dolcemente, il mosto viene raffreddato ad una temperatura vicina allo 0 per 3/4 giorni in modo da illimpidire il mosto, segue il travaso della parte limpida e l'avvio della fermentazione che avviene alla temperatura di 11°C.



**MATURAZIONE E AFFINAMENTO:**  
L'affinamento viene svolto in acciaio per circa 6 mesi.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**  
Color rosa tenue, con sentori di rosa, fragola, bucce di pompelmo, gesso e rosa bianca. Gusto fresco, persistente e saporito con una buona morbidezza.





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

**NEOCLASSICAL**  
CHIANTI CLASSICO