

CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 3 6 —

BORGAIO

IGT TOSCANA ROSSO



UVAGGIO:
70% Sangiovese - 30% Merlot



RESA PER HA:
60 q.li di uva



ANNO DI IMPIANTO:
Fra il 1974 e il 1997



DENSITÀ PER HA:
5.000 piante



VIGNETI:
Fonti, Meleto, San Piero



SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Cordone speronato, guyot



VINIFICAZIONE:
I grappoli vengono diraspatis e pressati leggermente: il mosto così ottenuto è avviato alla fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 22-24°C.



MATURAZIONE E AFFINAMENTO:
L'affinamento del Sangiovese viene svolto in cemento e il Merlot viene affinato in barrique di terzo passaggio per 6 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Rosso rubino intenso, con note spiccate di frutti a bacca rossa e vaniglia. Vino fresco, rotondo con tannini morbidi. Buona persistenza nel finale.





CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 3 6 —

**NEOCLASSICAL
CHIANTI CLASSICO**