



CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —

CASTELLO DI MELETO
CHIANTI CLASSICO DOCG



UVAGGIO:
95% Sangiovese, 5% Merlot



RESA PER HA:
60 q.li di uva



ANNO DI IMPIANTO:
Fra il 1990 ed il 2000



DENSITÀ PER HA:
5.000 piante



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



SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Cordone speronato, guyot



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.



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
— 1 2 5 6 —

NEOCLASSICAL
CHIANTI CLASSICO