



CASTELLO DI  
**MELETO**  
— 1 2 5 6 —

CASTELLO DI MELETO

**IDROMELE  
BIOLOGICO**



Bevanda fermentata a base di miele di edera e di lavanda, provenienti da 2 diverse smielature in base alla stagionalità delle fioriture.



Il miele viene inizialmente diluito con acqua al 75% per renderlo più fluido e meno concentrato, così che i lieviti possano avviare la fermentazione, che si svolge in tonneaux di terzo passaggio in rovere francese raggiungendo una gradazione alcolica di 11,5%.

Dopo un'accurata filtrazione, si addolcisce ulteriormente il composto con miele fresco prima di procedere all'imbottigliamento finale.





CASTELLO DI  
**MELETO**  
— 1 2 5 6 —

**NEOCLASSICAL  
CHIANTI CLASSICO**