

CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —



CASTELLO DI MELETO PARABUIO IGT MERLOT



UVAGGIO:
100% Merlot



RESA PER HA:
45 q.li di uva



ANNO DI IMPIANTO:
1998



DENSITÀ PER HA:
5000 piante



VIGNETO:
Parabuio



SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Cordone speronato



VINIFICAZIONE:
Raccolta manuale delle uve in cassetta con attenta selezione del grappolo. Diraspatura e pigiatura molto soffice e avvio della fermentazione alcolica. Estrema attenzione durante i rimontaggi che sono sempre molto leggeri e ripetuti.



MATURAZIONE E AFFINAMENTO:
Dopo la svinatura segue un periodo in cemento e successivo affinamento in barrique nuove e di secondo passaggio per 24 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Al naso, aromi di ribes nero, marasca, vaniglia, burro e crema si presentano sin dall'inizio, lasciando spazio pian piano a spezie e note grigliate. L'assaggio è pieno, potente e morbido, seguito da una freschezza importate che pulisce la bocca ed allunga il sorso. Perfetto con carni rosse e pollame, formaggi di media stagionatura.

PARABUIO

CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
MERLOT



CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —

NEOCLASSICAL
CHIANTI CLASSICO