

CASTELLO DI MELETO
1256

GALESTRO ALBERESE

COMPONENTE ARGILLOSA

CASTELLO DI MELETO

SIMBIONTE
IGT TOSCANA BIANCO

UVAGGIO:
Trebbiano e Malvasia Bianca Toscana

ANNO DI IMPIANTO:
1990

VIGNETO:
San Piero e Meleto

VINIFICAZIONE:
Le uve raccolte vengono pressate delicatamente ed il mosto fiore di sgrondo, viene raffreddato e rimandato in pressa, raffreddando le bucce anch'esse. Dopo qualche ora di "rimontaggio/macerazione" a freddo, le uve vengono normalmente pressate. Il mosto ottenuto viene decantato a freddo e la parte limpida travasata per l'inizio della fermentazione. Ad inizio della fermentazione tumultuosa, il mosto/vino viene travasato in barriques d'Acacia di primo passaggio, dove si conclude la fermentazione e continua il suo affinamento sulle fecce per 15 mesi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Note varietali arricchite da agrumi, fiori bianchi e delicate note di nocciola e pinoli con fini note tostate, di acacia ed anice. Assaggio elegante e fresco con finale sapido e persistente.