



CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —

CASTELLO DI MELETO

**TEÀTRICO SPUMANTE BRUT ROSÈ
METODO CLASSICO**



UVAGGIO:
Sangiovese 100%



RESA PER HA:
45 q.li di uva



ANNO DI IMPIANTO:
Dal 2000 al 2010



DENSITÀ PER HA:
5000 piante



VIGNETI:
San Pietro e Poggiarso



SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot



SISTEMA DI SPUMANTIZZAZIONE:
Le uve sono raccolte a fine agosto, si raffreddano e si esegue subito una pressatura soffice; la prima fermentazione avviene dopo 2/3 giorni di decantazione, e fermenta ad una temperatura massima di 15°C. Il vino rosato rifermenta in bottiglia dove sosta a contatto con lieviti selezionati per almeno 3 anni, dopo i quali la bottiglia viene sottoposta all'operazione di sboccatura con l'aggiunta di liqueur d'expedition ed è pronta per il consumo.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Rosa tenue con perlage fitto e persistente, molto complesso e caratterizzato con note di crosta di pane e lievito. Al gusto è fresco e mantiene piacevolmente l'acidità tipica del Sangiovese.

CASTELLO DI
MELETO
1256

TEATRICO
METODO CLASSICO BRUT ROSÈ



CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —

NEOCLASSICAL
CHIANTI CLASSICO