

CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —

CASTELLO DI MELETO

**VIN SANTO
DEL CHIANTI CLASSICO**



UVAGGIO:
90% Trebbiano, 5% Sangiovese e
5% Malvasia



RESA PER HA:
80 ql/ha (Trebbiano e Malvasia) e 60 ql/ha (Sangiovese)



ANNO DI IMPIANTO:
tra il 1972 e il 1974



DENSITÀ PER HA:
5000 ceppi per ettaro



VIGNETI:
Meleto e San Piero



SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot



VINIFICAZIONE:
La fermentazione e la maturazione avvengono in carati di legno di acacia e ciliegio sigillati e custoditi in locali caratterizzati da una forte escursione termica stagionale. I caratelli, durante la fermentazione, vengono riempiti solo per il 70%.



RACCOLTA E APPASSIMENTO:
Raccolta manuale e selezione dei grappoli in pianta. Appassimento naturale in locali ben areati.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Giallo ambrato. Tipici sentori di frutta secca, miele, albicocca, con note di vaniglia, caramello e spezie. Gusto pieno e vellutato, di grande struttura e rotondità. Lungo finale persistente con una nota di acidità ben bilanciata.



CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 3 6 —

NEOCLASSICAL
CHIANTI CLASSICO