



...e un pregiato Merlot

Castello di Meleto è una società agricola che conta più di 1.000 ettari, quasi 160 dei quali destinati alla vite: certificata biologica, è una delle più vaste superfici vitate della zona di Gaiole, nel pieno del Chianti Classico. Una realtà millenaria, con la prima menzione nel 1268, che ha poi saputo trasformarsi nella seconda metà del '900 quando l'editore Gianni Mazzocchi, nel '68, propose ai suoi lettori di acquistare quote di un patrimonio italiano destinato altrimenti a sparire. Nasceva così Viticola Toscana, oggi Castello di Meleto, che nella sua nuova etichetta dimostra ogni goccia della passione e della tecnica simbolo del lavoro in azienda. Con il risotto di Leemann si abbina Parabuio: Igt Toscana 2018 (100% Merlot) muscoloso, ma non eccessivo, che graffia il giusto all'ingresso, poi avvolge e consola: naso intrigante, con fumo, spezie, un accenno di tabacco. Beva superba, con chiare note di frutti rossi, tannino asciutto e persistenza con tratti pungenti di pepe. ✱



Alberto Stella

in Viticoltura ed Enologia alla Fondazione Edmund Mach, continua la sua formazione in Nuova Zelanda, Canada e Australia. È in Chianti dal 2019.

È enologo di Castello di Meleto. Durante gli studi lavora per sei anni alla Bottega del Vino di Verona. Laureato

