



CASTELLO DI  
**MELETO**  
— 1 2 3 6 —

BORGAIO  
**CHIANTI CLASSICO DOCG**



**UVAGGIO:**  
90% Sangiovese, 10% Merlot



**RESA PER HA:**  
60 q.li di uva



**ANNO DI IMPIANTO:**  
Fra il 1970 ed il 2010



**DENSITÀ PER HA:**  
3500 / 5000 piante



**VIGNETI:**  
Meleto, Poggiarso, Moci e Casi



**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
Cordone speronato, guyot e alberello



**VINIFICAZIONE:**  
Le uve vengono raccolte sia a mano che a macchina. Il mosto ottenuto dopo una diraspatura ed una leggera pigiatura delle uve, viene introdotto in serbatoi d'acciaio a una temperatura controllata di 25/28° dove, per un periodo di tempo variabile dai 15 ai 20 giorni, avranno luogo la fermentazione alcolica spontanea (senza l'aggiunta di lieviti esogeni) e la conseguente macerazione sulle bucce, dopo la fermentazione malolattica, svolta in vasche di cemento.



**MATURAZIONE E AFFINAMENTO:**  
Sosta per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 54 hl.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**  
Rosso rubino intenso, note spiccate di ciliegia, tipico del vitigno, con accenni floreali e vaniglia. Ingresso in bocca vellutato che diventa avvolgente, con tannini spessi e rotondi, piacevolmente alcolico. Buona struttura e ottimo equilibrio con finale lungo e ampio.

**BORGAIO**



**CHIANTI CLASSICO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA