

CASTELLO DI  
**MELETO**  
— 1 2 5 6 —

BORGAIO

**IGT TOSCANA ROSSO**



**UVAGGIO:**  
70% Sangiovese - 30% Merlot



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



**ANNO DI IMPIANTO:**  
Fra il 1974 e il 1997



**DENSITÀ PER HA:**  
5.000 piante



**VIGNETI:**  
Fonti, Meleto, San Piero



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



**VINIFICAZIONE:**  
I grappoli vengono diraspatis e pressati leggermente: il mosto così ottenuto è avviato alla fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 22-24°C.



**MATURAZIONE E AFFINAMENTO:**  
L'affinamento del Sangiovese viene svolto in cemento e il Merlot viene affinato in barrique di terzo passaggio per 6 mesi.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**  
Rosso rubino intenso, con note spiccate di frutti a bacca rossa e vaniglia. Vino fresco, rotondo con tannini morbidi. Buona persistenza nel finale.





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

**NEOCLASSICAL  
CHIANTI CLASSICO**