

CASTELLO DI
MELETO
1 2 3 6

BORGAIO

VERMENTINO
IGT TOSCANA BIANCO



UVAGGIO:
Vermentino 100%



RESA PER HA:
70 q.li di uva



ANNO DI IMPIANTO:
2010



DENSITÀ PER HA:
5000 piante



VIGNETI:
Meleto e S.Piero



SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot



VINIFICAZIONE:
L'uva viene caricata in pressa e pigiata dolcemente, il mosto viene raffreddato ad una temperatura vicina allo 0 per 3/4 giorni in modo da illimpidire il mosto, segue il travaso della parte limpida e l'avvio della fermentazione che avviene alla temperatura di 11°C.



MATURAZIONE E AFFINAMENTO:
L'affinamento viene svolto in acciaio per 4/6 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Color paglierino con riflessi verdognoli, floreale e con sentori di agrumi, gelsomino e rosa bianca. Buona morbidezza e finale fresco e sapido.





CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 3 6 —

NEOCLASSICAL
CHIANTI CLASSICO