



CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —

CASTELLO DI MELETO
**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE DOCG**



UVAGGIO:
Sangiovese 100%



RESA PER HA:
55 q.li di uva



ANNO DI IMPIANTO:
Dal 2000 al 2003



DENSITÀ PER HA:
5.000 piante



VIGNETI:
Casi, San Pietro e Poggiarso



SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot



VINIFICAZIONE:
Estrema attenzione in vigna per quanto riguarda la selezione dei germogli e la gestione della parete fogliare. La raccolta è esclusivamente a mano, in cassette da 10-12 chili. Le uve appena ricevute in cantina vengono raffreddate e pigia-diraspatate.



MATURAZIONE E AFFINAMENTO:
L'affinamento avviene in botte grande da 50 hl e 30 hl. Il periodo di maturazione di 27 mesi. Invecchiamento minimo 6 mesi in bottiglia.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Colore rosso intenso. Al naso risulta potente e ricco, con note speziate e dolci, aromi di frutta rossa matura e lavanda. In bocca è strutturato, sorretto da un tannino vivo ma vellutato, grande persistenza ed equilibrio.

CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —

CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
GRAN SELEZIONE

PRODOTTO IN ITALIA



CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —

NEOCLASSICAL
CHIANTI CLASSICO