



CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —

CASTELLO DI MELETO
VIGNA CASI
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE DOCG



UVAGGIO:
100% Sangiovese



RESA PER HA:
45 q.li di uva



ANNO DI IMPIANTO:
Fra il 1998 e il 2000



DENSITÀ PER HA:
5000 piante



VIGNETO:
Casi



SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot



VINIFICAZIONE:
I grappoli, selezionati in vigna e raccolti a mano, vengono diraspati e pigiati, il mosto così ottenuto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica il vino resterà a contatto con le bucce per un periodo di circa 15-20 giorni, seguirà la svinatura in vasche di cemento per favorire la decantazione, dove successivamente inizierà la fermentazione malolattica.



MATURAZIONE E AFFINAMENTO:
Parte della massa sosta per 27 mesi in botti di rovere di Slavonia 30 hl, parte in botte di rovere francese da 50 hl e un'ultima piccola parte in tonneau. La scelta del legno deriva dalla qualità dell'uva proveniente da diversi piccoli appezzamenti del vigneto Casi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Note pepate e di spezie orientali, frutta rossa matura. Gusto rotondo e deciso, sostenuto da tannini spessi e non aggressivi. Finale molto lungo e intenso.



CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —

NEOCLASSICAL
CHIANTI CLASSICO