

CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 3 6 —



CASTELLO DI MELETO CAMBOI IGT TOSCANA ROSSO



UVAGGIO:
Malvasia Nera 100%



RESA PER HA:
40 q.li di uva



ANNO DI IMPIANTO:
1990



DENSITÀ PER HA:
5.000 piante



VIGNETO:
San Piero



SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot



VINIFICAZIONE:
Raccolta manuale delle uve in cassetta con attenta selezione del grappolo. Diraspatura e pigiatura molto soffice e avvio della fermentazione alcolica. Estrema attenzione durante i rimontaggi che sono sempre molto leggeri e ripetuti rispetto al Sangiovese.



MATURAZIONE E AFFINAMENTO:
18 mesi in Botte da 25hL



NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Buon frutto maturo e note di erbe aromatiche. Si apre presentando note balsamiche e bacche di ginepro. Buona la speziatura, estremamente morbido con un finale fresco.





CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —

NEOCLASSICAL
CHIANTI CLASSICO