



## CASTELLO DI MELETO

1 2 5 6

### CASTELLO DI MELETO CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



**UVAGGIO:**  
95% Sangiovese, 5% Merlot



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



**ANNO DI IMPIANTO:**  
1999



**DENSITÀ PER HA:**  
5000/5500 piante



**VIGNETI:**  
Casi, Meleto, Poggiarso,  
Moci e San Piero



**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
Guyot e cordone speronato



**VINIFICAZIONE:**  
I grappoli selezionati e raccolti a mano vengono pigiati leggermente ed il mosto così ottenuto è avviato alla fermentazione in serbatoi di acciaio. La fermentazione prosegue per 12/15 giorni ad una temperatura di 22/24° con una macerazione post fermentativa di 7/15 giorni, prima dell'affinamento in legno viene effettuato il batonnage.



**MATURAZIONE E AFFINAMENTO:**  
L'affinamento ha una durata di 21/24 mesi ed avviene per metà in botti di rovere di Slavonia da 30 hL e per l'altra metà in botti di rovere francese da 50 hL.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**  
Frutta matura, erbe aromatiche e note speziate e pepate. Bocca piena, complessa e persistente. Tannini morbidi.

CASTELLO DI  
MELETO

1 2 5 6

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

PRODOTTO IN ITALIA



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

**NEOCLASSICAL**  
**CHIANTI CLASSICO**