

CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —

BORGAIO

**COLTO ALLE BOLLE
SPUMANTE BRUT ROSÈ**



UVAGGIO:
50% Sangiovese e 50% Pinot Nero



RESA PER HA:
45 q.li di uva



ANNO DI IMPIANTO:
Tra il 1998 e il 2003



DENSITÀ PER HA:
5.000 piante



VIGNETI:
Poggiarso, S.Piero e Meleto



SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Cordone speronato e Guyot



SISTEMA DI SPUMANTIZZAZIONE:
L'uva viene caricata in pressa e pigiata dolcemente, il mosto in assenza di contatto prolungato con le bucce si presenta di un colore rosa leggero. 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. Finita la fermentazione alcolica il vino viene rifermentato in autoclave con metodo martinotti e viene mantenuto per 4 mesi sui lieviti.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Nel bicchiere si presenta in un rosa brillante, con un perlage vivace e continuo. Al naso ha note floreali di rosa e gelsomino seguono note di timo e erbe aromatiche, buona la mineralità. Bocca morbida ma molto fresca e sapida.





CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 3 6 —

NEOCLASSICAL
CHIANTI CLASSICO