

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

CASTELLO DI MELETO  
**SPUMANTE  
DOSAGGIO ZERO**



**UVAGGIO:**  
Sangiovese 100%



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



**ANNO DI IMPIANTO:**  
Dal 2000 al 2010



**DENSITÀ PER HA:**  
5000 piante



**VIGNETI:**  
San Pietro e Poggiarso



**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
Guyot



**SISTEMA DI SPUMANTIZZAZIONE:**  
Le uve sono raccolte a fine agosto, si raffreddano e si esegue subito una pressatura soffice; la prima fermentazione avviene dopo 2/3 giorni di decantazione, e fermenta ad una temperatura massima di 15°C. Il vino rosato rifermenta in bottiglia dove, per questo progetto la sosta a contatto con lieviti selezionati è stata di 170 mesi. Durante questo periodo di contatto, i lieviti assorbono tutto il colore, che muta in un giallo carico. Successivamente la bottiglia viene sottoposta all'operazione di sboccatura a dosaggio zero.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**  
Intensa fragranza, che accompagna sentori di pinoli, caffè ed albicocca. Uva passa, miele, camomilla, vaniglia e scorza d'arancia si aggiungono al bouquet complesso. Bollicina fine, sorso equilibrato e cremoso, dal fin bocca fresco e persistente.

