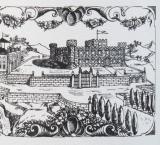


CASI



CHIANTI CLASSICO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA GRAN SELEZIONE

2019

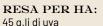
PRODOTTO IN ITALIA



CASTELLO DI MELETO

VIGNA CASI CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG









VVV DENSITÀ PER HA:

YYY 5000 piante



VIGNETO:

UVAGGIO:

100% Sangiovese

Fra il 1998 e il 2000



VINIFICAZIONE:

ANNO DI IMPIANTO:

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.



SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot



MATURAZIONE E AFFINAMENTO:

ARGILLOSO

VERSANTE PREVALENZA

PREVALENZA GALESTRO

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 tonneaux. 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.





NEOCLASSICAL CHIANTI CLASSICO