

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

  
GALESTRO  
ARGILLOSO

  
PRESENZA  
ALBERESE

  
PRESENZA DI  
SCHELETRO  
NEL SUOLO

CASTELLO DI MELETO  
**VIGNA POGGIARSO**  
**CHIANTI CLASSICO**  
**GRAN SELEZIONE DOCG**



**UVAGGIO:**  
100% Sangiovese



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



**ANNO DI IMPIANTO:**  
2002



**DENSITÀ PER HA:**  
5.000 piante



**VIGNETO:**  
Poggiarso



**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
Guyot



**VINIFICAZIONE:**  
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 ancora 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.



**MATURAZIONE E AFFINAMENTO:**  
Il vino sosta per 27 mesi in botti di rovere francese da 50 Hl.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**  
Porpora brillante, con riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento. Attraenti aromi di piccoli frutti rossi, cassis e viola. Corpo notevole accompagnato da una vivace freschezza, tannini diretti ma non aggressivi. Finale lungo e gustoso. Un Sangiovese autentico di grande eleganza.



POGGIARSO



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

**CHIANTI CLASSICO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
**GRAN SELEZIONE**

PRODOTTO IN ITALIA



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

**NEOCLASSICAL**  
CHIANTI CLASSICO