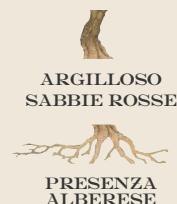




CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —



CASTELLO DI MELETO VIGNA TREBBIO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG



UVAGGIO:
100% Sangiovese



RESA PER HA:
50 q.li di uva



ANNO DI IMPIANTO:
Fra il 2006 e il 2010



DENSITÀ PER HA:
5.500 piante



VIGNETO:
Trebbio



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 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 30 HI



NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Colore rosso rubino con riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento. Aromi di frutta rossa matura, marasca, spezie ed erbe aromatiche. Al gusto rotondo e vellutato con tannini diretti ma non aggressivi. Finale lungo e gustoso.

TREBBIO



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