



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