



Dal 1256



Chianti Classico Castello di Meleto 2009 e Olio Extra Vergine Biologico 2013: ecco le ultime novità di Castello di Meleto

Gaiole in Chianti, dicembre 2013 ♦ " Castello di Meleto è lieto di annunciare che, presso l'enoteca aziendale, sono disponibili il nuovo Chianti Classico Castello di Meleto 2009, che ha già riscosso grande successo aggiudicandosi la medaglia d'argento della prestigiosa rivista britannica di settore Decanter, e l'Olio Extra Vergine d'Oliva 2013 biologico.

Il Chianti Classico Castello di Meleto è frutto di una ricerca iniziata nel 2005, quando l'azienda ha intrapreso un percorso di studi e monitoraggio per individuare i vigneti più vocati e prestigiosi, valutando diversi fattori: clima, altitudine e proprietà del terreno. Le uve hanno origine da vigneti relativamente giovani, ma la qualità è data da molteplici componenti, tra cui l'estremo rigore nel diradamento dei germogli, le cimature, la raccolta a mano e la doppia selezione delle uve prima e dopo la diraspatura, e poi ancora la fermentazione nei tini di rovere, rimontaggi manuali, e l'affinamento in due diversi tipi di barrique. Tutti dettagli che hanno reso speciale ed unico questo Chianti Classico 2009, che va a collocarsi al vertice della piramide qualitativa di Meleto.

Il Castello non è solo vino, ma anche struttura ricettiva di grande charme e azienda agricola. Da questo luogo immerso nella natura, infatti, ha origine l'Olio Extra Vergine prodotto dalle 1.600 piante d'ulivo che circondano la tenuta, fertilizzate esclusivamente con concimi organici e senza l'utilizzo di alcun tipo di trattamento antiparassitario. Le olive vengono raccolte manualmente e frante il giorno della raccolta, mentre la spremitura avviene con macchinari moderni e all'avanguardia con un impianto a ciclo continuo. La raccolta 2013, iniziata nei primi giorni di Novembre e protrattasi per un paio di settimane circa, ha assicurato olive sane e di buona qualità permettendo la produzione di un ottimo olio, perfetto per qualsiasi abbinamento a crudo, e per la prima volta in assoluto, Certificato Biologico.

Il Chianti Classico Castello di Meleto 2009, l'Olio Extra Vergine d'Oliva 2013 e tanti altri prodotti sono disponibili presso l'enoteca di Castello di Meleto a Gaiole in Chianti, aperta tutti i giorni dalle 10.30 alle 17.30.

Castello di Meleto - 53013 Gaiole in Chianti (SI) - Tel. 0577.749217 - www.castellomeleto.it