



MELETO

Chianti Classico DOCG 2013

Uvaggio: 100% Sangiovese

Vigneti: Tutte le aree della proprietà

Anno di impianto: Fra il 1970 ed il 2000

Densità per Ha: 3.500/5.000 ceppi

Resa per Ha: 60 q.li di uva

Zona Vigneti: Gaiole in Chianti sottozona Meleto, Poggiarso e Casi

Altitudine media: 420 mt

Composizione terreni: Scheletro Alberese e galestro prevalentemente argillosi ricchi di ferro, zolfo e quarzo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato, guyot e alberello

Vinificazione: Le uve vengono raccolte sia a mano che a macchina. Il mosto ottenuto dopo una diraspatura ed una leggera pigiatura delle uve, viene introdotto in serbatoi d'acciaio a una temperatura controllata di 25/28° dove, per un periodo di tempo variabile dai 15 ai 20 giorni, avranno luogo la fermentazione alcolica spontanea (senza l'aggiunta di lieviti esogeni) e la conseguente macerazione sulle bucce, dopo la fermentazione malolattica, svolta in vasche di cemento.

Maturazione e Affinamento: Sosta per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 54 hl.

Note di degustazione: Rosso rubino intenso, note spiccate di ciliegia, tipico del vitigno, con accenni floreali e vaniglia. Ingresso in bocca vellutato che diventa avvolgente, con tannini spessi e rotondi, piacevolmente alcolico. Buona struttura e ottimo equilibrio con finale lungo e ampio.