



## MELETO

### Chianti Classico DOCG 2015

**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 15 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.

Viticola Toscana Società Agricola

53013 Gaiole in Chianti (Siena) - Tel. 0577 749217 - Fax 0577 749762

Part. I.V.A. 00906740527 - Cod.Fisc. 00146500533

[www.castellomeleto.it](http://www.castellomeleto.it)