



VIN SANTO

del Chianti Classico DOC 2009

Uvaggio: 90% Trebbiano, 5% Sangiovese e 5% Malvasia

Vigneti: Meleto e S.Piero, collocato a 400 metri s.l.m.

Anno di impianto: tra il 1972 e il 1974

Densità per Ha: 3.500 ceppi per ettaro

Resa per Ha: 80 quintali di uva (Trebbiano e Malvasia) e 60 quintali di uva (Sangiovese)

Sistema di allevamento: Guyot

Raccolta e appassimento: raccolta manuale e selezione dei grappoli in pianta.

Appassimento naturale in locali ben areati.

Vinificazione: la fermentazione e la maturazione avvengono in carati di legno di acacia e ciliegio sigillati e custoditi in locali caratterizzati da una forte escursione termica stagionale. I carati vengono riempiti solo per il 70%.

Invecchiamento: 4-5 anni in carati

Note de gustative: giallo ambrato. Tipici sentori di frutta secca, miele, albicocca, con note di vaniglia e spezie. Gusto pieno e vellutato, di grande struttura e rotondità. Lungo finale persistente con una nota acidità ben bilanciata.

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