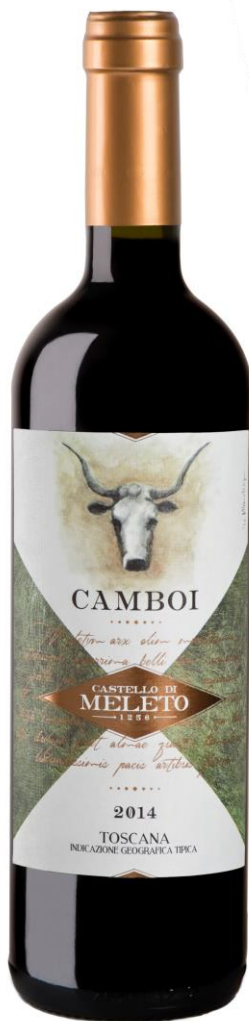


—◆— CASTELLO DI —◆—
MELETO

1 2 5 6



CAMBOI

IGT Toscana Rosso 2014

Storia: Camboi è l'acronimo di Campo dei Buoi, una zona di Meleto che dal Medioevo e fino ai primi anni 60 veniva utilizzata per l'allevamento di questi bovini. In quella stessa area negli anni 70 sono stati poi impiantati vigneti con prevalenza di Malvasia Nera del Chianti che oggi ci danno la possibilità di avere un vino unico.

Vitigno: Malvasia nera 100%

Età delle vigne: 30/40 anni

Posizione vigneti: altitudine 350 m. s.l.m.

Composizione suolo: argilloso con importanti quantità di limo

Impianto: cordone speronato, con un sistema di allevamento di 3-4 speroni per pianta

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve in cassetta con attenta selezione del grappolo. Diraspatura e pigiatura molto soffice e avvio della fermentazione spontanea dopo breve macerazione a freddo. Operazioni di vinificazione non invasive durante tutto il periodo di macerazione sulle bucce della durata di 20 giorni.

Dopo la svinatura, travaso in barriques di terzo e quarto passaggio per la maturazione e l'affinamento per circa 12-14 mesi.

Note degustative e sull'annata 2014: L'annata 2014 è stata segnata da medie termiche inferiori alla norma e da frequenti precipitazioni nel periodo estivo fino a inizio settembre.

Il vino nel bicchiere si presenta di colore rosso rubino molto carico ed intenso con riflessi violacei. Al naso i profumi rispecchiano la tipicità del vitigno, piccoli frutti rossi e note floreali. Al sorso il buon grado alcolico e la consistenza si accompagnano ad una struttura in perfetto equilibrio tra acidità e morbidezza, con tannini maturi, ben integrati e vellutati.

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