



VIGNA CASI

Chianti Classico Gran Selezione 2017

Uvaggio: 100% Sangiovese

Vigneti: Casi

Anno di impianto: Fra il 1998 e il 2000

Densità per Ha: 5.000 ceppi

Resa per Ha: 45 q.li di uva

Zona Vigneti: sottozona Casi

Altitudine: 390-470m s.l.m.

Composizione terreni: Terreni argillosi che vede il versante ad Ovest con prevalenza di arenarie, quello esposto ad Est di galestro.

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione: I grappoli, selezionati in vigna e raccolti a mano, vengono diraspati e pigiati, il mosto così ottenuto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica il vino resterà a contatto con le bucce per un periodo di circa 15-20 giorni, seguirà la svinatura in vasche di cemento per favorire la decantazione, dove successivamente inizierà la fermentazione malolattica.

Maturazione e Affinamento: Parte della massa sosta per 27 mesi in botti di rovere di Slavonia 30 hl, parte in botte di rovere francese da 50 hl e un'ultima piccola parte in tonneaux. La scelta del legno deriva dalla qualità dell'uva proveniente da diversi piccoli appezzamenti del vigneto Casi.

Note di degustazione: Note pepate e di spezie orientali, frutta rossa matura. Gusto rotondo e deciso, sostenuto da tannini spessi e non aggressivi. Finale molto lungo e intenso.

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