

CASTELLO DI MELETO

1 2 5 6



VIGNA CASI

Chianti Classico Riserva Docg 2013

Uvaggio: 100% Sangiovese

Vigneti: Casi (400 metri)

Anno di impianto: Fra il 1990 e il 1995

Densità per Ha: 5.000 ceppi

Resa per Ha: 45 q.li di uva

Zona Vigneti: Gaiole in Chianti sottozona Casi

Altitudine media: 450 mt

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

Sistema di allevamento: Cordone speronato e alberello

Vinificazione: I grappoli, selezionati in vigna e raccolti a mano, vengono diraspati e pressati leggermente, il mosto così ottenuto è avviato alla fermentazione in maniera spontanea in tini di legno troncoconici da 53 Hl. Terminata la fermentazione alcolica il vino resterà ancora a contatto con le bucce per un periodo di circa 20-25 giorni prima di essere travasato in vasche di cemento per favorire l'avvio e lo svolgimento della fermentazione malolattica.

Maturazione e Affinamento: Il 50% della massa sosta per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia, il restante 50% matura in barriques da 225 lt di secondo e terzo passaggio.

Note di degustazione: Porpora brillante, con riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento. Attraenti aromi di violetta, ciliegie e frutti di bosco, abbinati a piacevoli note speziate, rotondo e vellutato, molto elegante, 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