

CASTELLO DI MELETO



CASTELLO DI MELETO Chianti Classico Gran Selezione Docg 2012

Uvaggio: Sangiovese 100%

Vigneti: Parcelle individuate all'interno dei vigneti di Casi e San Pietro

Anno di impianto: dal 2000 al 2003

Densità per Ha: 5000 piante

Resa per Ha: 45 q.li di uva

Sistema di allevamento: Cordone speronato/Archetto Toscano

Vinificazione: Estremo rigore in vigna per quanto riguarda diradamento germogli, gestione parete fogliare, diradamenti e cimature. La raccolta è esclusivamente a mano in cassette da 10 chili. Le uve appena ricevute in cantina sono stoccate in celle frigorifero per almeno 24 ore ad una temperatura di circa 8/10° C: questo permette di allungare i tempi di macerazione pre-fermentativa ai fini dell'estrazione. La selezione delle uve avviene quindi in due fasi distinte e separate: la prima, quella del grappolo, direttamente in vigna, mentre quella dell'acino avviene sul tavolo di cernita dopo la diraspatura. Il mosto fermenta poi in tini di rovere tronco-conici con rimontaggi manuali che accompagnano un prolungato periodo di macerazione. A fine macerazione, le masse sono trasferite direttamente in barriques dove avviene la fermentazione malo-lattica accompagnata da frequenti batonnage.

Maturazione e Affinamento: L'affinamento avviene in barriques di secondo e terzo passaggio. Il periodo di maturazione varia dai 24 ai 30 mesi in base alla varietà e alle peculiarità dell'annata. Affinamento minimo di 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Colore rosso intenso quasi porpora. Al naso risulta potente e ricco, con note speziate e balsamiche accompagnate da aromi di frutta rossa matura. In bocca è avvolgente sorretto da una trama tannica fitta ma ben equilibrata che preannuncia un finale lungo e gradevole.

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