

BORGAIO

di Meleto

ROSSO 2015

IGT Toscana Rosso



Uvaggio: Principalmente Sangiovese, Merlot

Vigneti: Fonti e Meleto (Sangiovese), San Piero (Merlot) a 360 e 380 metri di altezza s.l.m.

Anno di impianto: Fra il 1974 e il 1997

Densità per Ha: 5.000 ceppi

Resa per Ha: 60 quintali di uva

Sistema di allevamento: Cordone speronato e Guyot

Vinificazione: I grappoli vengono diraspati e pressati leggermente: il mosto così ottenuto è avviato alla fermentazione in maniera spontanea in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 25°C. Terminata la fermentazione alcolica il vino resterà ancora a contatto con le bucce per un periodo totale di circa 15 -20 giorni prima di essere travasato in vasche di cemento per favorire l'avvio e lo svolgimento della fermentazione malolattica.

Maturazione e Affinamento: L'affinamento viene svolto in acciaio, solamente una parte della massa viene affinata in barrique di secondo e terzo passaggio per 10 – 12 mesi.

Note di degustazione: Rosso rubino intenso, con note spiccate di frutti a bacca rossa e di bosco con accenni di viola. Piacevolmente fresco, rotondo con tannini morbidi. Buona persistenza nel finale.

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