

CASTELLO DI MELETO

1 2 5 6



FIORE

IGT Toscana Rosso 2013

Uvaggio: 100% Merlot

Vigneti: Moci e S.Piero

Anno di impianto: fra il 1990 e il 1997

Densità per Ha: 5.000 ceppi

Resa per Ha: 45 q.li di uva

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: Raccolta a mano e selezione del grappolo in vigna. Diraspatura con leggera pressione delle uve; macerazione e avvio della fermentazione alcolica spontanea in serbatoi di legno tronco conici da 53 Hl ad una temperatura massima di 28°C, per circa 25 giorni.

Maturazione e Affinamento: Sosta per 12/14 mesi in barriques di rovere francese. Affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

Note di degustazione: Rosso rubino intenso con note minerali e di piccoli frutti, seguiti da frutta matura, leggeri accenni di tostatura e un finale lievemente speziato. Ampio, caldo e rotondo, estremamente elegante, voluminoso ed equilibrato. Ha tannini non aggressivi, una buona acidità e ottima intensità 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