

CASTELLO DI MELETO

1 2 5 6

Castello di Meleto

Vin Santo del Chianti Classico 2009

Italia > Toscana > Chianti Classico

Dolce, Arancione, Vino fermo

5% Sangiovese, 5% Malvasía, 90% Trebbiano Toscano

Color ambra con accenni tipici di frutta secca, caramello, miele, albicocca, note di vaniglia e spezie. Pieno e vellutato, con una grande struttura e rotondità. Il gusto è lungo ed ha un finale persistente con un tocco di acidità ben bilanciata.

About us

Castello di Meleto si trova a Gaiole in Chianti, nel cuore della denominazione del Gallo Nero. Intorno al meraviglioso castello dell' XI secolo si sviluppano le cinque aree in cui è stata divisa la superficie vitata. L'azienda è in conversione biologica e con l'ottenimento della certificazione, nel 2021, sarà la più grande cantina biologica del Chianti Classico. I vitigni coltivati sono principalmente gli autoctoni, c'è una grande attenzione a preservare la tipicità delle uve dalla vigna alla cantina attraverso l'utilizzo di acciaio, cemento e principalmente legni grandi per la vinificazione.

Terroir

Meleto and S.Piero, located at 400 meters above sea level.

Viticulture

Stiamo ultimando il processo di conversione da una viticoltura certificata integrata e sostenibile ad una viticoltura completamente organica.

Vinification

La fermentazione e l'affinamento avvengono in botti di legni misti chiamate "caratelli" riempite al 70%, sigillate e tenute nel sottotetto con il variare delle temperature stagionali.

Vinous by Antonio Galloni

92 pts

Alcohol:	12,50 %
Sugar:	203,70 g/l
Acidity:	9,20 g/l
Temperature:	16° - 18° C
Quality:	Vin Santo / Vini DOC
EAN:	8032745750218



Vegetarian

