

# CASTELLO DI MELETO

1256

Castello di Meleto

## Vigna Casi Chianti Classico Riserva 2016

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

100% Sangiovese

Rosso profondo brillante, sviluppa profili granata con l'invecchiamento. Ha attraenti aromi di viola, ciliegia e bacche che si fondono con note piacevoli di spezie. Rotondo e vellutato, molto elegante, sostenuto da tannini densi ma non aggressivi. Ha un finale lungo ed intenso.

### 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

Casi.

### Viticulture

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

### Vinification

I grappoli sono vendemmiati a mano dopo una selezione in vigna. I raspi vengono rimossi e l'uva pressata gentilmente. Il mosto ottenuto viene avviato alla fermentazione alcolica spontanea. Una volta che la fermentazione è completa il vino rimane a contatto con le bucce per 15/20 giorni prima della sfeccatura ed il trasferimento in legno per la fermentazione malolattica.

Bibenda.it Wine Guide

James Suckling

MUNDUS vini award

Vinous by Antonio Galloni

Gambero Rosso

Wein-Plus

The Wine Advocate Points

Wine Spectator Points

Grappoli 4

92 pts

Gold

90 pts

2 bicchieri

90 pts

91 pts

94 pts

Alcohol: 13,50 %

Sugar: 0,00 g/l

Acidity: 6,05 g/l

pH: 3,32

Temperature: 18° - 18° C

Quality: Riserva / Vini DOCG

EAN: 8032745750119



Vegetarian

