

CASTELLO DI MELETO

1256

Castello di Meleto

Castello di Meleto Chianti Classico Gran Selezione 2016

Italia > Toscana > Chianti Classico
Secco, Rosso, Vino fermo
100% Sangiovese

Colore rosso rubino intenso. Al naso risulta fine ed elegante con note di spezie dolci lavanda, viola e aromi di frutta rossa matura. In bocca è avvolgente sorretto da un tannino vellutato, ben equilibrato con finale persistente.

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

Individual parcels within Casi and San Piero vineyards.

Viticulture

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

Vinification

I grappoli vengono vendemmiati a mano dopo una selezione in vigna e posti in cassette da 10kg. Vengono poi immediatamente trasferiti in cantina dove sono diraspati e pressati gentilmente; segue un periodo di pre-macerazione a freddo. La fermentazione avviene spontaneamente per 20 giorni, durante i quali il vino resta a contatto con le bucce, prima di essere sfecciato e trasferito in botti di rovere francese per la fermentazione malolattica.

Falstaff Wine Guide	90 pts
James Suckling	94 pts
Jancis Robinson	17.5 pts
Decanter Medal	Silver
MUNDUS vini award	Gold
Vinous by Antonio Galloni	93 pts
Wein-Plus	90 pts
Luca Maroni	90 pts

Alcohol:	13,50 %
Sugar:	0,00 g/l
Acidity:	5,32 g/l
pH:	3,27
Quality:	Gran Selezione / Vini DOCG
EAN:	8032745750157



Vegetarian

