

CASTELLO DI MELETO

1256

Castello di Meleto

Chianti Classico Meleto 2017

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

100% Sangiovese

Rosso rubino intenso, note spiccate di ciliegia, tipico del vitigno, con accenni floreali e vaniglia. Ingresso in bocca vellutato che diventa avvolgente, con tannini spessi e rotondi, piacevolmente alcolico. Buona struttura e ottimo equilibrio con finale lungo e ampio.

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, Poggiarso, Casi.

Vinification

Le uve vengono raccolte sia a mano che a macchina. Il mosto ottenuto dopo una diraspatura ed una leggera pigiatura delle uve, viene introdotto in serbatoi d'acciaio a una temperatura controllata di 25/28° dove, per un periodo di tempo variabile dai 15 ai 20 giorni, avranno luogo la fermentazione alcolica spontanea (senza l'aggiunta di lieviti esogeni) e la conseguente macerazione sulle bucce, dopo la fermentazione malolattica, svolta in vasche di cemento.

Bibenda.it Wine Guide

Decanter Medal

Falstaff Wine Guide

James Suckling

Luca Maroni

Selections Mondiales du Vin

Wine Spectator Points

Grappoli 4

Bronze

91 pts

91 pts

91 pts

Silver

90 pts

Alcohol: 13,50 %

Sugar: 0,00 g/l

Acidity: 5,60 g/l

Temperature: 18° - 19° C

Quality: Annata / Vini DOCG

EAN: 8032745750041

