

# CASTELLO DI MELETO

1 2 5 6

Castello di Meleto

## Chianti Classico Castello di Meleto 2018

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

95% Sangiovese, 5% Merlot

Rosso rubino intenso, ha note spiccate di viola e ciliegia con accenni a spezie dolci. L'ingresso in bocca è vellutato con tannini rotondi, ha un finale fresco e persistente. Buona struttura e ottima armonia.

### 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.

### 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, diraspati e pressati gentilmente prima dell'inizio della fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 22/24°C per un periodo di 15 giorni. Dopo la sfeccatura il vino esegue la fermentazione malolattica in serbatoi di cemento.

James Suckling	91 pts
Jancis Robinson	16 pts
Vinous by Antonio Galloni	92 pts
Falstaff Wine Guide	91 pts
Gambero Rosso	2 bicchieri
Luca Maroni	90 pts

Alcohol:	13,50 %
Sugar:	0,00 g/l
Acidity:	6,36 g/l
pH:	3,28
Temperature:	18° - 19° C
Quality:	Annata / Vini DOCG

