

CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —



CASTELLO DI MELETO

Chianti Classico DOCG 2018

Uvaggio: 95% Sangiovese – 5% Merlot

Anno di impianto: fra il 1970 ed il 2000

Densità per Ha: 5.000 ceppi

Resa per Ha: 60 q.li di uva

Zona vigneti: sottozona Meleto, Poggiarso e Casi

Altitudine media: 300 - 420 mt

Composizione terreni: Scheletro a base Alberese e galestro, prevalentemente argillosi, ma ricchi di ferro, zolfo e quarzo

Sistema di allevamento: Cordone speronato, guyot

Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano. Il mosto ottenuto dopo la pigio-diraspatura viene introdotto in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 22/24°C dove viene luogo la fermentazione alcolica per 10-15 giorni. Segue un eventuale macerazione sulle bucce in base all'annata.

Maturazione ed affinamento: Successivamente alla fermentazione malolattica, in vasche di cemento, una parte del vino sosta per 15 mesi sempre in cemento, un'altra parte sosta per 15 mesi in rovere di Slavonia da 50 hl.

Note di degustazione: 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.

Viticola Toscana Società Agricola

53013 Gaiole in Chianti (Siena) - Tel. 0577 749217 - Fax 0577 749762

Part. I.V.A. 00906740527 - Cod.Fisc. 00146500533

www.castellomeleto.it

—◆ CASTELLO DI ◆—
MELETO
1 2 5 6



CASTELLO DI MELETO

Chianti Classico Riserva Docg 2017

Uvaggio: 95% Sangiovese 5% Merlot

Vigneti: Casi, Meleto, Poggiarso, Moci e San Piero.

Anno di impianto: 1999

Densità per ha: 5000/5500 ceppi

Resa per ha: 55 q

Altitudine media: 400 m s.l.m.

Composizione terreni: argilla, alberese e galestro

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato

Vinificazione: i grappoli selezionati e raccolti a mano vengono pigiati leggermente ed il mosto così ottenuto è avviato alla fermentazione in serbatoi di acciaio. La fermentazione prosegue per 12/15 giorni ad una temperatura di 22/24° con una macerazione post fermentativa di 7/15 giorni, prima dell'affinamento in legno viene effettuato il batonnage.

Maturazione e affinamento: l'affinamento ha una durata di 21/24 mesi ed avviene per metà in botti di rovere di Slavonia da 30 hL e per l'altra metà in botti di rovere francese da 50 hL.

Note di degustazione: frutta matura, erbe aromatiche e note speziate e pepate.
Bocca piena, complessa e persistente. Tannini morbidi.

Viticola Toscana Società Agricola

53013 Gaiole in Chianti (Siena) - Tel. 0577 749217 - Fax 0577 749762

Part. I.V.A. 00906740527 - Cod.Fisc. 00146500533

www.castellomeleto.it

CASTELLO DI MELETO

1 2 5 6



CASTELLO DI MELETO Chianti Classico Gran Selezione Docg 2016

Uvaggio: Sangiovese 100%

Vigneti: Parcelle individuate all'interno dei vigneti di Casi e San Pietro

Anno di impianto: dal 2000 al 2003

Densità per Ha: 5000 piante

Resa per Ha: 45 q.li di uva

Sistema di allevamento: Archetto Toscano

Vinificazione: Estremo rigore in vigna per quanto riguarda la selezione dei germogli e la gestione della parete fogliare. La raccolta è esclusivamente a mano in cassette da 10-12 chili.

Le uve appena ricevute in cantina vengono raffreddate e pigia-diraspate. La selezione avviene in due fasi: la prima direttamente in vigna, mentre l'altra avviene sul tavolo di cernita in cantina prima della diraspatura. Il mosto viene raffreddato e la fermentazione alcolica avviata. La durata della fermentazione della macerazione post – fermentativa viene valutata dall'enologo.

Maturazione e Affinamento: l'affinamento avviene in tonneaux di 1° e 2° passaggio e la maggior parte in botte grande da 50 hl. Il periodo di maturazione varia dai 27 ai 30 mesi. Invecchiamento minimo 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Colore rosso intenso. Al naso risulta potente e ricco, con note speziate e dolci, aromi di frutta rossa matura e lavanda. In bocca è strutturato, sorretto da un tannino vivo ma vellutato, grande persistenza e equilibrio.

Viticola Toscana Società Agricola

53013 Gaiole in Chianti (Siena) - Tel. 0577 749217 - Fax 0577 749762

Part. I.V.A. 00906740527 - Cod.Fisc. 00146500533

www.castellomeleto.it

CASTELLO DI MELETO

1 2 5 6



VIGNA CASI

Chianti Classico Gran Selezione 2017

Uvaggio: 100% Sangiovese

Vigneti: Casi

Anno di impianto: Fra il 1998 e il 2000

Densità per Ha: 5.000 ceppi

Resa per Ha: 45 q.li di uva

Zona Vigneti: sottozona Casi

Altitudine: 390-470m s.l.m.

Composizione terreni: Terreni argillosi che vede il versante ad Ovest con prevalenza di arenarie, quello esposto ad Est di galestro.

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione: I grappoli, selezionati in vigna e raccolti a mano, vengono diraspati e pigiati, il mosto così ottenuto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica il vino resterà a contatto con le bucce per un periodo di circa 15-20 giorni, seguirà la svinatura in vasche di cemento per favorire la decantazione, dove successivamente inizierà la fermentazione malolattica.

Maturazione e Affinamento: Parte della massa sosta per 27 mesi in botti di rovere di Slavonia 30 hl, parte in botte di rovere francese da 50 hl e un'ultima piccola parte in tonneau. La scelta del legno deriva dalla qualità dell'uva proveniente da diversi piccoli appezzamenti del vigneto Casi.

Note di degustazione: Note pepate e di spezie orientali, frutta rossa matura. Gusto rotondo e deciso, sostenuto da tannini spessi e non aggressivi. Finale molto lungo e intenso.

Viticola Toscana Società Agricola

53013 Gaiole in Chianti (Siena) - Tel. 0577 749217 - Fax 0577 749762

Part. I.V.A. 00906740527 - Cod.Fisc. 00146500533

www.castellomeleto.it

CASTELLO DI MELETO

1 2 5 6



VIGNA POGGIARSO

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Uvaggio: 100% Sangiovese

Vigneto: Poggiarso

Anno di impianto: 2002

Densità per Ha: 5000 piante

Resa per Ha: 40 ql/ha

Zona Vigneti: Poggiarso sud

Altitudine media: 460-520m s.l.m.

Composizione terreni: galestro-argilloso caratterizzato dalla importante presenza di masse di alberese che determinano una cospicua presenza di scheletro nel suolo.

Vinificazione: I grappoli, selezionati in vigna e raccolti a mano, vengono diraspati e pigiati, il mosto così ottenuto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica il vino resterà ancora a contatto con le bucce per un periodo di circa 15-20 giorni, seguirà la svinatura in vasche di cemento per favorire la decantazione, dove successivamente inizierà la fermentazione malolattica.

Maturazione e Affinamento: il vino sosta per 27 mesi in botti di rovere francese da 50 Hl.

Note di degustazione: Porpora brillante, con riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento. Attraenti aromi di piccoli frutti rossi, cassis e viola. Corpo notevole accompagnato da una vivace freschezza, tannini diretti ma non aggressivi. Finale lungo e gustoso. Un Sangiovese autentico di grande eleganza.

Viticola Toscana Società Agricola

53013 Gaiole in Chianti (Siena) - Tel. 0577 749217 - Fax 0577 749762

Part. I.V.A. 00906740527 - Cod.Fisc. 00146500533

www.castellomeleto.it

—◆ CASTELLO DI ◆—
MELETO
1 2 5 6

CAMBOI

IGT Toscana Rosso 2016



Vitigno: Malvasia nera 100%

Età delle vigne: 30/40 anni

Posizione vigneti: altitudine 350 m. s.l.m.

Composizione suolo: argilloso con importanti quantità di limo e presenza di alberese

Impianto: Guyot

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve in cassetta con attenta selezione del grappolo. Diraspatura e pigiatura molto soffice e avvio della fermentazione alcolica. Estrema attenzione durante i rimontaggi che sono sempre molto leggeri e ripetuti rispetto al Sangiovese.

Dopo la svinatura segue un periodo in cemento e successivo affinamento in botti da 25 hl

Note di degustazione: Buon frutto maturo e note di erbe aromatiche. Si apre presentando note balsamiche e bacche di ginepro. Buona la speziatura, estremamente morbido con un finale fresco.

Viticoia Toscana Società Agricola

53013 Gaiole in Chianti (Siena) - Tel. 0577 749217 - Fax 0577 749762

Part. I.V.A. 00906740527 - Cod.Fisc. 00146500533

www.castellomeleto.it



VIN SANTO

del Chianti Classico DOC 2009

Uvaggio: 90% Trebbiano, 5% Sangiovese e 5% Malvasia

Vigneti: Meleto e S.Piero, collocato a 400 metri s.l.m.

Anno di impianto: tra il 1972 e il 1974

Densità per Ha: 5000 ceppi per ettaro

Resa per Ha: 80 ql/ha (Trebbiano e Malvasia) e 60 ql/ha (Sangiovese)

Sistema di allevamento: Guyot

Raccolta e appassimento: raccolta manuale e selezione dei grappoli in pianta.

Appassimento naturale in locali ben areati.

Vinificazione: la fermentazione e la maturazione avvengono in carati di legno di acacia e ciliegio sigillati e custoditi in locali caratterizzati da una forte escursione termica stagionale. I caratelli, durante la fermentazione, vengono riempiti solo per il 70%.

Invecchiamento: 4-5 anni in carati

Note de gustative: giallo ambrato. Tipici sentori di frutta secca, miele, albicocca, con note di vaniglia, caramello e spezie. Gusto pieno e vellutato, di grande struttura e rotondità. Lungo finale persistente con una nota acidità ben bilanciata.

Viticola Toscana Società Agricola

53013 Gaiole in Chianti (Siena) - Tel. 0577 749217 - Fax 0577 749762

Part. I.V.A. 00906740527 - Cod.Fisc. 00146500533

www.castellomeleto.it