

CASTELLO DI MELETO

Castello di Meleto Chianti Classico 2017

23,40\$

* Prix de détail suggéré

CASTELLO DI
MELETO
1256

	Code produit	14506660
	Prix licencié	20.31\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Chianti Classico
	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 7 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Castello di Meleto accueille les personnes qui arrivent à Gaiole in Chianti depuis 1256. Fusion parfaite entre le passé et l'avenir, le château est une superbe expression de la Toscane authentique. Castello di Meleto produit des vins prestigieux, d'excellentes interprétations du terroir, ainsi que de l'huile d'olive extra vierge et élève la race de porc héritage Cinta Senese.

NOTES DE DÉGUSTATION

Violet vif, tendance au grenat en vieillissant. Arômes de violette, de cerise et de baies accompagnés de notes épicées, rondes et veloutées. Tanins épais mais non agressifs. Finale longue et intense. Il est parfait pour les viandes blanches grillées, les pâtes copieuses et les fromages affinés. Servir à environ 18 °C

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol: cadre albérien et galestro toscan. Très argileux, riche en fer et en quartz.
Vignoble: parcelles uniques à Casi, S. Piero, Moci, Meleto et Poggiarso

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et sélection sur vigne. Égrappage et pressage lent des raisins. Fermentation alcoolique spontanée en fûts. Après la fermentation, le vin reste en contact avec les peaux 20-25 jours avant d'être introduit dans des cuves en ciment pour la fermentation malolactique. Le vin vieillit 15 mois en fûts de chêne.

