

CASTELLO DI MELETO

— 1 2 5 6 —

Catello di Meleto ligger i det klassiske vinområdet Chianti Classico og med røtter tilbake til 1256. Gården drives på tradisjonelt vis med druedyrking med ca. 162ha, i tillegg dyrkes økologisk olivenolje og honning. På gården har de noen helt spesielle griser, Cinta Sienese-grisen, som lever fritt og nyter store beiteområder hvor de spiser eikenøtter og kastanjer. Salami herfra smaker himmelsk godt. Castello di Meleto har en historisk vinkjeller, hotell og restaurant, og er omringet av vakre toskanske åssider. I 1968 tok de lokale initiativ og valgte å kjøpe Castello di Meleto, en eiendom på 1400ha og "Viticola Toscana" ble etablert som en croudfunding med 1600 lokale bønder, som eier slottet, markene og vinproduksjonen.

Fra 2021-årgangen er Castello di Meleto den største økologiske vinprodusenten i Chianti Classico. Vinmarkene ligger fra 300 til 600 m.o.h, har et meget godt mikroklima, god soleksponering. Jordsmonnet varierer fra vinmark til vinmark og hvor høyt de ligger, alt fra kalk, stein, sand og leire. Jo mer leire i jordsmonnet jo mørkere farge på vinen og mye sand gir en lysere farge på vinen. Lav avkastning gir flotte forutsetninger for å dyrke Sangiovese. De har delt vinmarkene inn i 5 soner og lager unike viner fra hvert område. Meletos viner lages typisk klassiske, vinen modnes kun på gamle store eikefat. I tillegg til Chianti Classico lager de også en flott og rustikk Vin Santo, en Igt Toscana, Borgaio Rosso, som gir virkelig valuta for pengene, en rosé og en hvit Vermentino. Nye metoder for druedyrking, bærekraftig produksjon, økologisk fokus, ungt og innovativt team og et godt vinmarksareal, er alle komponenter som gjør Castello di Meleto's til noen flotte viner!

Since year

1256

<http://wine.castellomeleto.com>