



# PARABUIO

## Toscana Rosso IGT 2018

**Uvaggio:** 100% Merlot

**Vigneti:** Parabuio

**Anno di impianto:** 1998

**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:** Il terreno, ricco di galestro, favorisce gli scambi gassosi tra aria e suolo permettendo la perfetta maturazione del Merlot anche ad altitudini elevate e conferisce alle uve equilibrio e un'ottima attitudine all'invecchiamento.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**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.

**Maturazione e Affinamento:** Dopo la svinatura segue un periodo in cemento e successivo affinamento in barrique nuove e di secondo passaggio per 24 mesi.

**Note di degustazione:**

aromi di ribes nero, marasca, vaniglia, burro e crema si presentano sin dall'inizio, lasciando spazio pian piano a spezie e note grigliate.

Bocca piena, potente e morbida, seguita da una freschezza importata che pulisce la bocca ed allunga il sorso.

**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](http://www.castellomeleto.it)