

# Castello di Meleto: una lettura dell'essenza del Chianti Classico

scritto da Claudia Meo | 10 Dicembre 2024



Il Castello di Meleto, gioiello del Chianti Classico, coniuga tradizione storica, eccellenza enologica e sostenibilità. Una tenuta unica che, tra boschi, vigneti biologici e innovazione turistica, incarna l'essenza di Gaiole in Chianti. Dal vino alla cultura, Meleto è un esempio di equilibrio tra autenticità territoriale e visione moderna.

Il Castello di Meleto, nel cuore del Chianti Classico, a trenta chilometri da Siena e sessanta da Firenze, è il "punto conspicuo" di **Gaiole in Chianti**. L'estetica di Meleto è quella di un antico maniero splendidamente preservato, circondato da

un'imponente tenuta in cui il bosco, preponderante con i suoi 700 ettari, è il guardiano naturale del patrimonio viticolo: grazie alla morfologia e all'altitudine delle colline, che raggiungono i 600 metri sul mare, gode di condizioni di ventilazione ed escursione termica che si rivelano ideali per lo sviluppo di inconfondibili profili aromatici ed eleganti note di freschezza.

Oltre agli appezzamenti vitati, che si sviluppano su 130 ettari, tra i quali spiccano i 3 Cru di **Trebbio, Poggiarso e Casi**, che danno vita ad altrettante **Gran Selezioni**, Castello di Meleto è un rigoglioso oliveto di 1600 piante, che ospita le cultivar più tipiche dell'area toscana; ma anche un Parco delle Api, accogliente giardino didattico di alberi e fiori che ospita oltre 5 milioni di esemplari, testimoni della qualità dell'aria e generosi fornitori di miele biologico.

Castello di Meleto è anzitutto storia: una storia che rimanda al 1256, anno a cui risale la prima citazione ufficiale del suo nome. La sua eredità, intrecciata a quella del Chianti Classico, colloca Meleto tra i patrimoni culturali ed enologici più significativi della Toscana e d'Italia.

L'attuale configurazione aziendale di Castello di Meleto prende vita nel 1968, con la costituzione di Viticola Toscana, oggi Castello di Meleto Società Agricola: un inclusivo progetto di comproprietà, unico nel suo genere, che ha coinvolto imprenditori e professionisti dell'intero territorio nazionale, antesignani dei contemporanei business angel, desiderosi di condividere la scommessa imprenditoriale di Meleto, sostenendone l'immagine e lo sviluppo: un patrimonio umano che ad oggi viene confermato dalle seconde e terze generazioni di investitori, che pur operando in settori diversi da quello vitivinicolo, credono fermamente nella unicità e nella potenzialità del progetto.

Nell'ultimo decennio, in particolare, Castello di Meleto ha ripreso le fila della propria narrazione, scrivendo un nuovo

capitolo e ponendo le basi per rappresentare, per l'intero Chianti Classico, un esempio paradigmatico di modernità che valorizza le proprie origini.

Oggi Meleto impiega circa 45 risorse con un'**età media di 38 anni**, una componente femminile in netta crescita, e la struttura organizzativa è stata oggetto di un recente un recente [cambio di direzione](#): il top management indipendente guidato dal Direttore Generale Francesco Montalbano accompagna l'azienda verso i suoi attuali obiettivi: in primo luogo la promozione del patrimonio vitivinicolo, forte delle specificità dell'UGA di Gaiole e di una formula produttiva improntata al contenimento delle rese, alla cura del grappolo e alla fedele lavorazione in cantina; in secondo luogo lo sviluppo delle **enormi potenzialità enoturistiche** della tenuta, che si presta sia a un turismo storico-culturale che all'esplorazione tecnica dell'appassionato più preparato; non ultimo, l'obiettivo di rendere Castello di Meleto lo snodo di una serie di eventi enogastronomici, conviviali e culturali di ampio respiro.

Dal punto di vista vitivinicolo Castello di Meleto è dimensionalmente la **6° azienda del Chianti Classico**, denominazione che fa capo al Consorzio più antico in Italia, che ha di recente festeggiato il suo primo centenario.

Nonostante i grandi numeri che gestisce, Meleto rimane focalizzata sull'eccellenza della propria produzione e sui tratti identitari dell'UGA di Gaiole. Vigna Trebbio, Vigna Poggiarso e Vigna Casi sono l'espressione più identitaria di Meleto, con caratteristiche uniche di terroir, morfologia e microclimi: le 3 Gran Selezioni si distinguono per verticalità, complessità, eleganza e grande identità territoriale, pur rimanendo perfettamente in linea con lo stile inconfondibile del Chianti Classico.

La gamma prodotti di Meleto è molto variegata: oltre alle grandi espressioni di Sangiovese spiccano Supertuscan, bianchi

da evoluzione e altre chicche enologiche, quali, solo per fare un esempio, la malvasia nera; al di fuori del contesto enologico, la produzione di idromele, di gin, di grappa definiscono un'identità variegata, che ha l'ambizione di catturare l'attenzione del visitatore e del consumatore alla ricerca dell'unicità.

Un'attenzione particolare è dedicata alla sostenibilità, che per Meleto ha radici molto lontane. La nuova conduzione aziendale riconferma rispetto dell'ambiente e sostenibilità socio-economica al vertice della mission aziendale.

Castello di Meleto è un'azienda Bio, sia in termini di mission che di filosofia produttiva e gamma prodotti: è **la più grande azienda biologica vitata del Chianti Classico** e sostiene una salvaguardia dell'ambiente che parte dalla conservazione dello splendido paesaggio toscano e si esprime in vini di altissima qualità, espressione autentica del territorio e del suo equilibrio naturale.

## Punti chiave

1. **Eccellenza vitivinicola e identità territoriale:** Castello di Meleto si distingue per i suoi 130 ettari vitati e le tre Gran Selezioni (Trebbio, Poggiarso e Casi), che rappresentano l'apice qualitativo del Chianti Classico.
2. **Sostenibilità e approccio biologico:** È la più grande azienda biologica vitata del Chianti Classico, impegnata nella tutela del paesaggio e nell'equilibrio naturale, con una gamma di prodotti che riflette questa filosofia
3. **Innovazione e accoglienza turistica:** Meleto si propone come centro di eventi culturali ed enogastronomici, con un'offerta turistica integrata che spazia dal turismo storico-culturale alle esperienze per appassionati.

