

Tre Gran Selezioni per raccontare Gaiole in Chianti: la firma di Castello di Meleto

scritto da Claudia Meo | 23 Aprile 2025



Tre Chianti Classico Gran Selezione firmati Castello di Meleto raccontano con autenticità la UGA di Gaiole: Sangiovese in purezza, vinificazioni artigianali e terroir distinti per tre cru pluripremiati. Un percorso conoscitivo che esalta l'identità del territorio e invita a un'esperienza immersiva tra storia, cultura e grande vino.

La proposta produttiva di [Castello di Meleto, storia, vino e ospitalità nel Chianti Classico](#), abbraccia e valorizza la recente introduzione delle UGA – Unità Geografiche Aggiuntive, classificazione che nasce per mettere in risalto l'identità

dei vini, riconoscendo e valorizzando le peculiarità di ciascuna sottozona. Le UGA permettono di evidenziare la straordinaria diversità dei terroir del Chianti Classico, rafforzando il legame tra vino e territorio, offrendo al mercato trasparenza e strumenti per una scelta sempre più consapevole, contribuendo a una percezione ancora più alta di uno dei territori che fanno dell'Italia del vino un asset ovunque riconosciuto nel mondo.

All'interno della **UGA di Gaiole in Chianti** Castello di Meleto ha selezionato alcuni cru in grado di esprimere vini di particolare eccellenza. Da questo lavoro di ricerca e selezione sono nate ad oggi **tre diverse interpretazioni territoriali**, che hanno trovato entusiastica accoglienza da parte della critica enologica e del mercato. Si tratta di vini che condividono un filo conduttore comune: sono ottenuti da **Sangiovese in purezza** e sottoposti allo stesso processo di vinificazione, con **27 mesi di affinamento in legno**; ma che si distinguono per caratteri sensoriali unici, lasciando che siano il suolo, il microclima e l'esposizione a raccontare la loro storia.

La scelta produttiva di Castello di Meleto enfatizza la contemporaneità della sua lettura del Chianti Classico, che si esprime nel desiderio di proporre al consumatore la possibilità di scegliere il vino che meglio si adatta ai propri gusti, agli abbinamenti gastronomici o alle occasioni di consumo. Un percorso di autenticità che mette al centro la diversità espressiva del territorio e che intende soddisfare la domanda di un mercato sempre più desideroso di artigianalità e personalizzazione.

Vigna Poggiarso Gran Selezione nasce da vigneti impiantati nel 2002 su suoli ricchi di galestro, argilla, alberese e materiale scheletrico, un mix che conferisce al vino spiccata mineralità ed eleganza. I profumi si aprono su intensi sentori di frutti rossi, e delicate note di viola. In bocca si distingue per la sua struttura imponente, sostenuta da una

vivace acidità e da tannini decisi ma perfettamente integrati, con un finale lungo e coinvolgente.

Vigna Poggiarso Chianti Classico Gran Selezione 2020 si è aggiudicato numerosi riconoscimenti, tra cui i **Tre Bicchieri Gambero Rosso 2025**, i 94 punti Robert Parker, i cinque grappoli Bibenda 2025 e i 93 punti James Suckling.

I vigneti di **Vigna Trebbio Gran Selezione**, impiantati tra il 2006 e il 2010, affondano le radici su terreni argillosi arricchiti da sabbie rosse e di alberese, condizioni ideali per esprimere equilibrio tra potenza e finezza. Il bouquet è complesso, con note di ciliegia matura, marasca, spezie dolci ed erbe aromatiche. Al palato il vino si mostra avvolgente e setoso, con tannini vigorosi ma armonici e un finale ampio e persistente.

Vigna Trebbio Chianti Classico Gran Selezione 2020 ha ottenuto **94 punti da Vinous** e 97 punti da Club Enologique.

Terreni argillosi e diversificati all'interno dello stesso cru per **Vigna Casi Gran Selezione**: l'arenaria che prevale nel versante ovest e il galestro nel versante est. La duplice conformazione regala complessità e equilibrio al vino, che al naso rivela aromi di spezie orientali, pepe nero e frutta rossa matura. In bocca si presenta deciso e avvolgente, con tannini robusti e ben fusi nella struttura, e un finale di straordinaria profondità.

Vigna Casi Chianti Classico Gran Selezione 2020 ha meritato l'inserimento nella guida **Vini Buoni d'Italia**.

Le tre Gran Selezioni arricchiscono una gamma ampia e diversificata, che, a partire dalla **raccolta a mano** nelle numerose parcelli che compongono l'intera tenuta, è frutto di attenzione artigianale e accurata ricerca, che in cantina si articola **fino a 100 vinificazioni diverse**.

Visitare Meleto e scoprirne la proposta produttiva all'interno della suggestiva cornice del Castello significa immergersi in un unicum irripetibile di storia, natura e cultura. Degustare

le tre Gran Selezioni nel luogo in cui nascono permette di coglierne a pieno la ricchezza espressiva e il legame profondo con il loro terroir: un'esperienza che va ben oltre il calice e che fa di Meleto un punto cospicuo del Chianti Classico, che sa interessare ogni visitatore – anche al di là dell'interesse enologico – desideroso di vivere il **Chianti Classico** nella sua forma più autentica, elegante e contemporanea.

Punti chiave:

1. **Tre cru, tre Gran Selezioni di Castello di Meleto:** Vigna Poggiarso, Vigna Trebbio e Vigna Casi si distinguono per suolo, esposizione e carattere sensoriale;
2. **Espressione autentica del territorio:** i vini nascono nella UGA di Gaiole in Chianti e valorizzano la diversità dei terroir rafforzando il legame tra vino e territorio;
3. **Riconoscimenti di rilievo:** i vini hanno ottenuto punteggi elevati da guide e critici di riferimento;
4. **Un'esperienza oltre il calice:** visitare Castello di Meleto significa immergersi in un contesto unico tra storia, paesaggio e artigianalità, per un'esperienza culturale ed emozionale.