

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 parcelle 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.