

An aerial photograph of a vineyard at dusk. The rows of grapevines are illuminated from the right, creating a strong contrast between the lit and shadowed areas. The vines in the foreground are dark, while those further back catch the low light, appearing in shades of yellow and orange. The background shows a dark, silhouetted treeline.

CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —

NEOCLASSICAL
CHIANTI
CLASSICO

INDICE

1. Introduzione

2. Chianti

3. Macroaree

4. Cantina

5. I vini di Meleto

6. Wine resort e enoturismo

7. La sostenibilità per Castello di Meleto

8. Team e Governance

9. Perchè scegliere i vini di Castello di Meleto

10. Dicono di noi

11. Contatti e appuntamenti

1. INTRODUZIONE

Nel cuore più autentico del Chianti Classico, tra le colline in lizza per ottenere il riconoscimento di patrimonio UNESCO sorge il **Castello di Meleto**, un luogo dove la storia millenaria incontra la **vocazione vinicola** e l'**ospitalità di charme**. Punto di riferimento per i professionisti del vino, i privati e i viaggiatori che ricercano identità territoriale, **Castello di Meleto** coniuga l'essenza del **Chianti Classico**, l'accoglienza italiana e un'esperienza fortemente legata al fare impresa in modo **responsabile**.



MISSION

Castello di Meleto intende valorizzare il **patrimonio storico e ambientale** del Chianti Classico attraverso vini eleganti, identitari e longevi, che parlano ai mercati internazionali.

VISION

Essere ambasciatori di uno stile enologico toscano contemporaneo che coniuga **tradizione, modernità e rispetto dell'ecosistema** che ci circonda.

ORIZZONTI

Gli ultimi 15 anni hanno segnato l'avvio di un nuovo capitolo, fondamentale per il futuro di Castello di Meleto. L'azienda ha lavorato sulla propria, doppia, anima: da una parte esaltare lo spirito tradizionale, rappresentato dal Castello e dal **patrimonio architettonico**; dall'altra evidenziare la **tenuta vitivinicola**, caratterizzata dai vini della migliore tradizione del Chianti e dai nuovi **progetti audaci**, come il metodo classico Sangiovese in purezza, la Malvasia Nera ed il Supertuscan.

2. CHIANTI CLASSICO

All'origine della denominazione



Il Chianti Classico è la **denominazione più antica d'Italia**. Oggi il Chianti Classico è uno dei vini italiani più apprezzati al mondo, con un'esportazione che sfiora l'80% in 160 paesi.

Castello di Meleto fa parte del **biodistretto del Chianti**, uno dei primi esempi a livello nazionale.



LA STORIA DEL CHIANTI CLASSICO



LA LEGGENDA DEL GALLO NERO

Il Gallo Nero è il marchio che garantisce l'autenticità di un vino prodotto all'interno della zona storica del Chianti Classico. Era il simbolo della Lega del Chianti ed il protagonista di una leggenda.

Nel Medioevo, dopo anni di **scontri tra Firenze e Siena** per il controllo del Chianti, si decise di stabilire i confini attraverso una prova insolita: all'alba di un giorno concordato, un cavaliere sarebbe partito da ciascuna città al canto del gallo.

Il punto d'incontro dei due cavalieri avrebbe segnato il nuovo confine tra le repubbliche. I senesi optarono per un **gallo bianco**, che nei giorni precedenti alla prova venne ben nutrito e coccolato. I **fiorentini** invece scelsero un **gallo nero**, che venne tenuto al buio e senza cibo, affinché cantasse prima.

Il giorno della sfida, il **gallo nero**, spinto dalla fame e dall'insofferenza, cantò molto prima dell'alba, permettendo al cavaliere fiorentino di partire in netto anticipo.

Il **gallo bianco** senese, invece, cantò più tardi. I due cavalieri si incontrarono nei pressi di **Fonterutoli**, a poca distanza da Siena. Quel punto divenne il **confine definitivo tra le due città**. Da allora, il **Gallo Nero** è diventato simbolo dell'astuzia e della vittoria fiorentina — nonché dell'**identità del Chianti Classico**.



DIFFERENZE TRA LE TIPOLOGIE DI CHIANTI CLASSICO

CHIANTI CLASSICO FIORENTINO

(Greve, Panzano, Lamole, San Casciano, Barberino Tavarnelle)

- Climi più **misti**, con influssi sia continentali che mediterranei.
- Vini generalmente più **fruttati e morbidi**, anche se Lamole (alta quota) dà vini eleganti e floreali.
- Panzano, grazie alla **Conca d'Oro**, offre vini strutturati e ricchi.
- Suoli: prevalenza di **alberese e pietraforte**, con alcune zone più sabbiose (es. Lamole).



CHIANTI CLASSICO SENESE

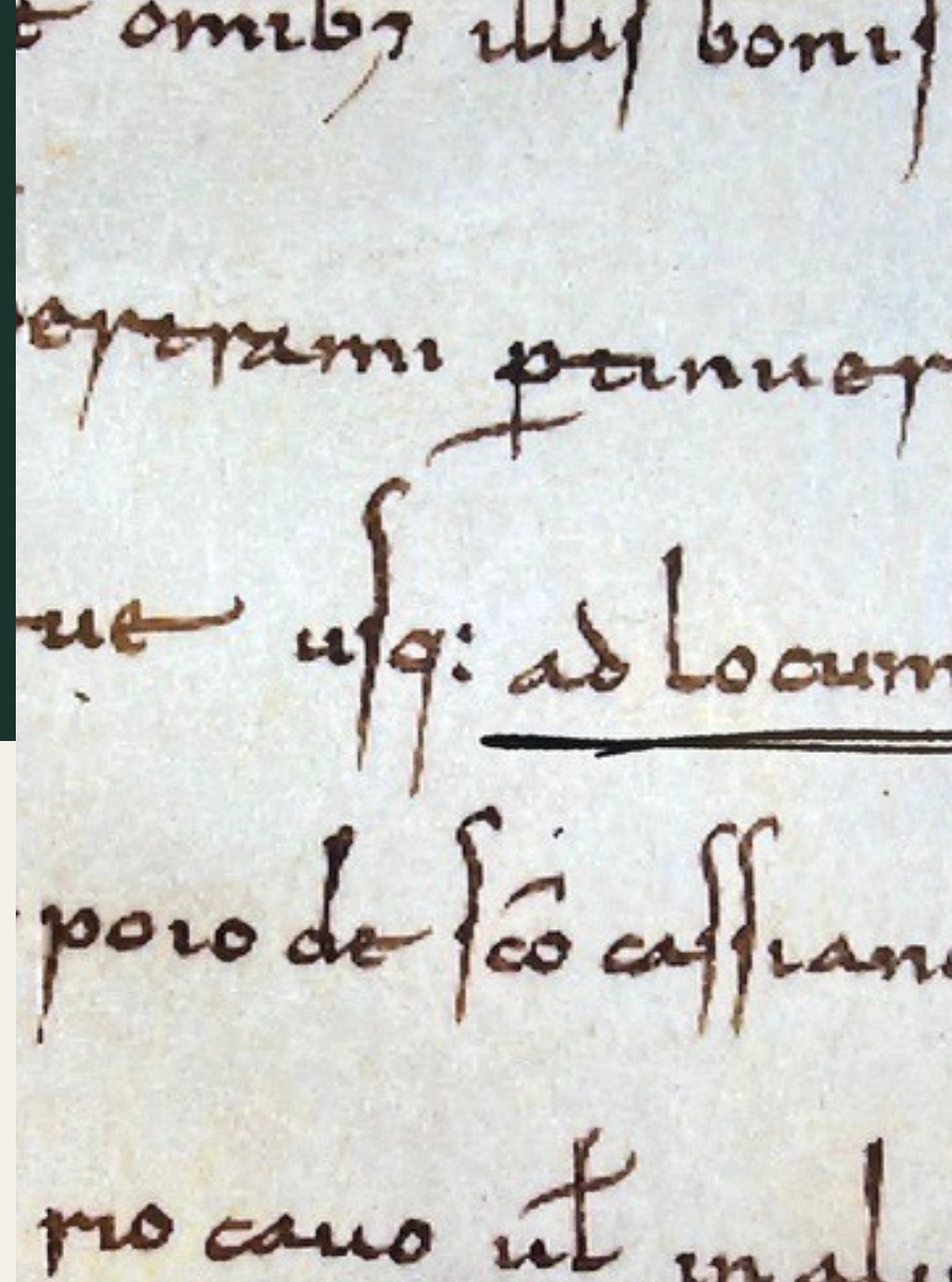
(Castelnuovo Berardenga, Radda, Gaiole, Castellina)

- **Altitudine maggiore** e clima più fresco, soprattutto a Radda e Gaiole.
- Vini spesso più **verticali, freschi e minerali**, con tannini marcati e buona acidità.
- Castelnuovo Berardenga produce vini più **pieni e caldi**, grazie a un microclima più mediterraneo.
- Suoli: **galestro e alberese**, ma con variazioni locali (più argillosi a sud).

CASTELLO DI MELETO

Padre e custode del Chianti Classico

Le origini del **Castello di Meleto** risalgono all'XI secolo, quando fu eretto il primo nucleo fortificato dai **monaci benedettini** di Vallombrosa. Nel XIII secolo il complesso fu ampliato e passò ai Ricasoli, storica casata toscana, che lo trasformò in uno dei baluardi più importanti della Lega del Chianti, suddivisa nei tre terzi di Gaiole, Radda e Castellina. La prima citazione ufficiale appare nel 1256, nel **Libro degli Estimi**, antico registro catastale medievale, dove il Castello è menzionato come 'possessione Meleti'.





Per secoli Meleto fu teatro di guerre e contese tra città rivali di **Siena e Firenze**, nel 1478 fu preso dagli Aragonesi e, nel 1529, resistette eroicamente all'assedio del Sacro Romano Impero. A fine Quattrocento furono aggiunte le torri cilindriche bastionate, che ancora oggi ne raccontano la forza militare. Nel XVIII secolo la vocazione difensiva lasciò spazio all'arte e alla vita nobiliare, il castello divenne una raffinata villa signorile e nel 1742 fu inaugurato il suo elegante **teatrino barocco**.

La storia del Castello di Meleto, nel cuore del Chianti, e quella della nascita del vino che ne incarna l'identità sono legate a doppio filo dalla famiglia Ricasoli. Fu infatti il **Barone Bettino Ricasoli**, allora proprietario, tra gli altri, del Castello di Meleto, a codificare nell'Ottocento la ricetta storica del **vino Chianti**, fissando per sempre il carattere del vino che avrebbe contribuito a rendere celebre questa terra nel mondo. Nella seconda metà del '900 i Ricasoli si trovarono nella condizione di dover cedere

il complesso, che fu mantenuto integro grazie allo spirito visionario di **Gianni Mazzocchi**, già editore di riviste di successo come Quattrosoldi e Quattroruote. Nel 1968 prese vita la straordinaria **"Operazione Vigneti"**, il primo esempio di crowdfunding nel mondo del vino in Italia: più di 1.600 azionisti provenienti da tutta Italia sottoscrissero quote per fondare l'attuale Società. Tra la fine degli anni 80 e i primi '90, la **Famiglia Schuler**, una Famiglia Svizzera che sin dal 1694, lega la sua attività al Mondo del Vino, acquisì la maggioranza delle quote prendendone le redini che tuttora detiene.

Tra i castelli meglio conservati del Chianti Classico, Meleto incarna una continuità rara: da fortezza medievale a villa settecentesca, fino a moderna realtà vitivinicola d'eccellenza e wine-resort di charme, custode dell'anima del Chianti Classico proiettata nel futuro.

LA CRONISTORIA DEL CASTELLO DI MELETO

XI Secolo- 1256

I monaci Benedettini di Vallombrosa avviano la costruzione della roccaforte e la produzione di vino nella Tenuta del Castello, costruito in posizione dominante sulla valle circostante. Nel 1256, appare la prima menzione del Castello, completato dall'aggiunta dell'antico cassero centrale. La proprietà passa poi nelle mani di un ramo della Famiglia "Ricasoli-Firidolfi", chiamati da allora "Meletesi"

XVIII Secolo-1742

Finiti i periodi di guerra, nel Settecento, il Castello fu trasformato in elegante Villa Signorile, le difese smantellate e le stanze ampliate, affrescate e decorate. Risale al 1742 il pittoresco teatrino barocco, ancora oggi intatto nelle sue scenografie originali.

1968

L'editorialista Gianni Mazzocchi lancia nelle pagine di "Quattrosoldi" l'"Operazione Vigneti", iniziativa di crowdfunding (la prima nel mondo del vino) tanto all'avanguardia da essere ripresa dalla stampa internazionale. 1.600 sottoscrittori danno vita alla "Viticola Toscana" che acquisisce anche il Castello e 1.400 ettari di terreno.

2021-24

Nel 2021 "Castello di Meleto Spa" diventa la più estesa azienda vitivinicola interamente biologica del Chianti Classico, con produzione bio anche di olio e miele. Nel 2024 si completano i restauri della storica "Pieve di Spaltenna" e viene inaugurata la suite "Torre Parabuio" nella torre centrale del Castello.

XV Secolo

In posizione spiccatamente strategica tra Valdarno e Chianti, per secoli il Castello fu teatro di innumerevoli battaglie per il suo controllo tra le città di Firenze e Siena; nel 1478 fu preso dagli Aragonesi, alleati di Siena, e nel 1529 resistette all'assedio delle truppe imperiali senza essere espugnato, rimanendo quindi invulnerato.

XIX secolo – 1872

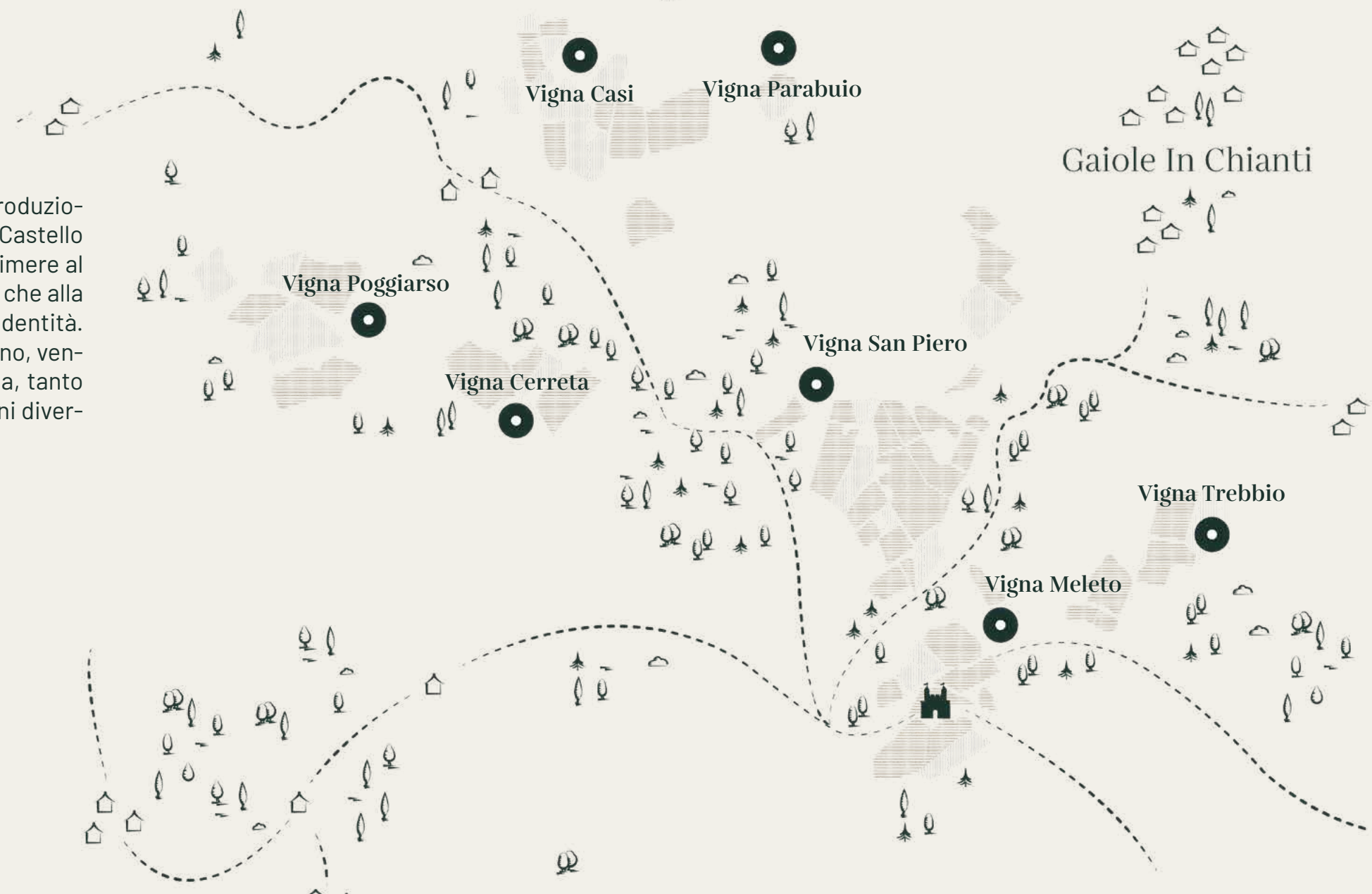
Nel 1872 Il Barone Bettino Ricasoli, allora proprietario anche del Castello di Meleto, in una lettera all'Università di Pisa codificò la ricetta originale del vino Chianti; formulò la che fissò l'identità del vino che avrebbe reso il suo Territorio celebre nel Mondo

1993

La Famiglia svizzera Schuler già titolari della "Schuler Weine-S. Jakobsellerei", da tempo immemore (1694) attiva nel Mondo della distribuzione e produzione di vino, perfeziona l'acquisizione della quota di maggioranza della "Viticola Toscana", prendendo formalmente il controllo dell'intera proprietà di Meleto.

3. LE MACROAREE

Nei suoi quasi mille anni di storia, la produzione del vino ha sempre accompagnato Castello di Meleto e oggi l'obiettivo è fare esprimere al meglio il "talento" di questo luogo. Più che alla dimensione in viticoltura si punta all'identità. Le uve, raccolte esclusivamente a mano, vengono mantenute separate per parcella, tanto che si compiono fino a 100 vinificazioni diverse.



NOME ZONA	ALTITUDINE	TIPO DI TERRENO	CLIMA	UVAGGIO
Meleto	370 mslm	Argilloso, ricco di scheletro	Zona più calda e riparata dal vento	Sangiovese, Merlot, Vermentino, Trebbiano
San Piero in Avenano	390 mslm	Ricco di scheletro	Area aperta e ventilata, preserva freschezza delle uve	Sangiovese, Vermentino, Malvasia Nera, Merlot. Presenza del vigneto Camboi dedicato alla Malvasia Nera.
Poggiarso	Fino a 600 mslm	Argilloso con alberese e galestro	Più arida e fredda, forti escursioni termiche tra giorno e notte	Sangiovese
Casi	420 mslm	Argilloso, con arenaria e galestro	Clima temperato grazie alla presenza di boschi circostanti	Sangiovese, Merlot
Trebbio	380-420 mslm	Argilloso con sabbie rosse e crescente presenza di alberese a sud	Non specificato	Sangiovese, Cilieggiolo, Colorino.
Cerreta	370-450 m lm	Alberese alternato a galestro e arenarie calcarifere	Non specificato	Sangiovese

3 VIGNETI D'ECCELLENZA

VIGNA CASI

Situata in una posizione suggestiva, ai piedi del borgo medievale di Vertine, Casi rappresenta da oltre 30 anni uno dei cru più rappresentativi di Castello di Meleto. I vigneti si trovano a circa 450 metri sul livello del mare e sono suddivisi in due parcelle: Casi Sopra, coltivato ad alberello, e Casi Sotto, allevato a Guyot. Il suolo è argilloso e composto da calcareniti con alternanza di alberese, arenarie e argilliti: si tratta della tipica conformazione geologica del Chianti Classico. Questo terroir, unito a un clima fresco e temperato – favorito dalla presenza dei boschi circostanti – conferisce ai vini grande tipicità, profondità e carattere. Ne derivano vini longevi, strutturati ed eleganti, espressione autentica di questo straordinario cru.

VIGNA POGGIARSO

Il nome “Poggiarso” è già di per sé rivelatore del carattere unico di questo territorio. Si tratta della zona più secca e calda della proprietà, un ambiente che mette la vite alla prova e che, proprio per questo, contribuisce in modo significativo alla qualità e complessità delle uve. Le condizioni estreme – come le elevate pendenze, l'altitudine che raggiunge i 600 metri, la forte presenza di scheletro nel suolo e un clima tendenzialmente caldo – creano un terroir unico, capace di dare vita a uve straordinariamente concentrate e aromatiche. Alle caratteristiche del suolo si aggiungono importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, che favoriscono lo sviluppo di profumi intensi e l'equilibrio tra zuccheri e acidità. La presenza massiccia di roccia nel terreno è tale che, per l'impianto dei vigneti, è stato necessario ricorrere all'uso di dinamite e martelli pneumatici. I vigneti di Poggiarso offrono rese contenute, ma di altissima qualità: uve ricche, capaci di generare vini dalla grande complessità aromatica, freschezza vibrante ed eleganza strutturale.

VIGNA TREBBIO

Trebbio è una delle macrozone vitate più vocate di Castello di Meleto. La scelta di valorizzarla nasce dal desiderio di esprimere al meglio la pluralità delle identità del Sangiovese presenti all'interno della proprietà. Il suolo è argilloso, ricco di zolfo, ferro e quarzo, con sabbie rosse prevalenti sul versante nord-est e una presenza crescente di alberese verso sud. Queste caratteristiche contribuiscono alla produzione di un vino dalla grande struttura e freschezza, che mantiene energia e dinamismo nel sorso, offrendo un'espressione autentica e moderna del territorio.

UN CRU FUORI DAI CANONI PARABUIO

Situato nella sottozona di Casi, il vigneto Parabuio porta un nome evocativo, a richiamare la sua posizione magica, nascosta alla vista dell'uomo, in una penombra dove la natura fa da padrona. Un vigneto scoperto come un dono prezioso in mezzo a fitti boschi. Qui si è deciso di coltivare l'unico vitigno **internazionale dei cru** di Castello di Meleto, il **Merlot**, che in questo clima protetto e isolato trova la libertà di esprimersi con originalità.

Un luogo nascosto e un luogo per chi si nasconde; in tempo di guerra, qui si rifugiavano i renitenti ai rastrellamenti nazisti, celandosi in covi incassati nel terreno, protetti dalla natura inaccessibile e sovrana.



4. LA SOSTENIBILITÀ PER CASTELLO DI MELETO

Castello di Meleto si impegna ad essere sostenibile in tutta la sua dimensione. Per questo è una delle più grandi aziende green in Italia, con oltre 1.000 ettari di proprietà. Da questo traspare il commitment di Castello di Meleto: non solo proprietari ma custodi di un patrimonio che viaggia ed evolve nei secoli.





AGRICOLTURA 100% BIOLOGICA:

mantenimento della fertilità naturale del suolo, l'uso di pratiche rigenerative e l'equilibrio tra coltivazione e ambiente naturale, riduzione dell'impatto fitosanitario.



ENERGIA GREEN:

impianti fotovoltaici integrati nella tenuta, azioni di efficientamento e decarbonizzazione dell'attività produttiva.



TUTELA DEL PAESAGGIO E DELLE RISORSE IDRICHE:

gestione delle acque reflue, uso responsabile delle risorse idriche, conservazione del patrimonio arboreo, tutela della biodiversità.



PROGETTI SOCIALI E SVILUPPO LOCALE:

creazione di occupazione qualificata, sostegno a iniziative culturali, valorizzazione delle filiere artigiane locali, preservazione del patrimonio artistico e culturale, enoturismo come strumento di crescita economica sostenibile per tutta l'area.



MONITORAGGIO INNOVATIVO:

Il monitoraggio delle malattie nelle vigne avviene tramite centraline con 21 sensori distribuiti tra i filari, che comunicano via wi-fi e segnalano i rischi di infezione o patogeni, permettendo interventi mirati solo nelle aree interessate. Castello di Meleto è la prima azienda in Italia a usare questo sistema su larga scala.



CONCIMAZIONE NATURALE:

nutriamo il terreno con concimazioni organiche. Utilizziamo sostanze naturali, che arricchiscono il suolo. In questo modo manteniamo viva la fertilità naturale e favoriamo la biodiversità.



ARIA PULITA:

assorbimento di più di 9.000 tonnellate di CO₂, pari alle emissioni prodotte da mezzo milione di viaggi in treno da Firenze a Roma



UVE RACCOLTE A MANO:

impiego di ben 80 ore di lavoro, solo durante la vendemmia, per ogni ettaro vitato, contro le 9 che sarebbero richieste dalla vendemmia meccanica.



MENO VETRO:

nell'imbottigliamento dei vini, con un risparmio di oltre 53 mila chilogrammi, l'equivalente al peso di 10 elefanti.



LE API:

possibilità di "adottare" un'arnia per promuovere la ripopolazione delle api nel territorio. Ospita oggi più di 90 famiglie, per un totale di più di 3,2 milioni di api all'anno. Il progetto è stato ampliato con la realizzazione del Parco delle Api.

5. UNA CANTINA PENSATA PER RISPETTARE IL VINO

TECNOLOGIA E VISIONE ARTIGIANALE, INSIEME PER VALORIZZARE OGNI PARCELLA

Tutte le uve provengono dai nostri vigneti e vengono vinificate in cantina, costruita 40 anni fa e oggi completamente rinnovata.

Macchinari compatti e selezione delicata permettono di trattare il frutto con il massimo rispetto.

Vinifichiamo ogni parcella separatamente, con oltre 60 microvinificazioni all'anno, scegliendo contenitori diversi (cemento, inox, legno piccolo e grande) che si adattano all'identità dell'uva.



UN APPROCCIO SU MISURA, DALLA FERMENTAZIONE ALL'AFFINAMENTO

Precisione, ascolto e interventi minimi per vini
che raccontano il territorio

Guidati dall'enologo Giovanni Balli e dal consulente Valentino Ciarla, adottiamo un metodo non interventista: il vino cresce seguendo il suo ritmo naturale.

Macerazioni su misura (fino a 14 giorni), follature manuali e un affinamento differenziato: Merlot in barrique e tonneaux e Sangiovese in botti grandi da 30-50 hl (rovere francese e Slavonia).

Il controllo della temperatura è costante, per garantire coerenza e precisione in ogni fase.



6. I VINI



I NEO CLASSICI

Nei suoi quasi mille anni di storia, la produzione del vino ha sempre accompagnato Castello di Meleto e oggi l'obiettivo è fare esprimere al meglio il "talento" di questo luogo. Il nostro Sangiovese si esprime in modo diverso a seconda del vigneto ma il nostro stile si riconosce sempre per l'eleganza e la finezza dei profumi.



Chianti Classico
Castello di Meleto
DOCG



**Chianti Classico
Riserva**
Castello di Meleto
DOCG



**Chianti Classico
Gran Selezione**
Castello di Meleto
DOCG



Teàtrico
Spumante Extra Brut
Rosè Metodo Classico



Vin Santo
del Chianti Classico

I CRU

Castello di Meleto presenta i Cru dei singoli vigneti e dimostra concretamente il lavoro che ha avviato negli ultimi anni sulla qualità dei vini e sull'immagine, con l'obiettivo di esprimere al meglio la vocazione del territorio e valorizzare la storia millenaria che li rende unici.



Simbionte
IGT TOSCANA
BIANCO
Castello di Meleto



Camboi
IGT TOSCANA
ROSSO
Castello di Meleto



Trebbio
Chianti Classico
Gran Selezione
Castello di Meleto
DOCG



Casi
Chianti Classico
Gran Selezione
Castello di Meleto
DOCG



Poggiarso
Chianti Classico
Gran Selezione
Castello di Meleto
DOCG



Parabuio
IGT TOSCANA
ROSSO
Castello di Meleto

COLLEZIONE BORGAILO

Un mercante un giorno di inizio autunno arrivò a Gaiole in Chianti, era stanco, affamato e triste quando incontrò un gruppo di vignaioli che lo accolsero con gioia offrendogli dell'uva, e grazie all'uva delle nostre vigne ritrovò il sorriso. Il giorno seguente il mercante se ne andò ringraziando a gran voce quel gaio borgo, che gli aveva restituito la felicità. La Linea Borgaio contraddistingue vini di grande piacevolezza e immediati, pensati per un consumo anche quotidiano.



Chianti Classico
Borgaio
DOCG



**Chianti Classico
Riserva**
Borgaio
DOCG



**Toscana
Rosso IGT**
Borgaio



Vermentino IGT
Borgaio



Rosato IGT
Borgaio



Colto alle Bolle
Spumante Brut Rosé

OLIO

EXTRAVERGINE D'OLIVA

BIOLOGICO

Ottenuto dai 1.600 olivi delle tradizionali coltivazioni come Leccino, Frantoio, Pendolino e Moraiolo.



Olio
Extravergine
d'oliva
Biologico



MIELETO

MIELE

Ottenuto da 90 arnie per un totale di più di 3,2 milioni di api all'anno.

IDROMELE

Bevanda biologica a base di miele fermentato di edera e di lavanda, e alle già in commercio produzioni di miele millefiori, propoli e miele selvatico.



Miele
Millefiori
Biologico



Idromele
Biologico



GRAPPE



Grappa
di Chianti Classico



Grappa
di Chianti Classico
Riserva



GIN CLANTE

Il cuore di **Clante Gin** nasce nel giardino delle erbe del Castello di Meleto, dove la natura offre i suoi doni più preziosi. La lavanda, con il suo profumo avvolgente, il rosmarino, vigoroso e balsamico, la salvia, intensa e resinosa, e un tocco di limone, fresco e vivace, si uniscono in una sinfonia di aromi che evocano i profumi dei campi in fiore e delle colline baciato dal sole che insieme all'abbondanza di ginepro nella nostra terra conferiscono al nostro gin il suo carattere unico e inconfondibile.

Clante Gin è un'esperienza sensoriale, un tributo alla purezza e alla bellezza del Chianti. Ogni bottiglia racconta una storia di passione, tradizione e innovazione, distillata con maestria per offrire un prodotto di eccellenza. Perfetto per un aperitivo raffinato o un cocktail d'autore, Clante è l'incarnazione dell'anima del Chianti, pronta a conquistare i palati più esigenti.



Clante
Dry Gin



7. WINE RESORT ED ENOTURISMO



Vivere il **Chianti** non solo da turisti, ma da ospiti in una **realtà storica e viva**. È quello che Castello di Meleto vuole trasmettere a chi sceglie la tenuta per un soggiorno, un evento o un'occasione speciale, offrendo soluzioni adatte a ogni esigenza.



IL CASTELLO E L'OSPITALITÀ “DIFFUSA”

Oggetto di un attento **recupero conservativo**, il Castello di Meleto è oggi il cuore pulsante dell'azienda. Ospita splendide **sale affrescate**, che hanno mantenuto l'identità definita nei secoli, **ambienti di accoglienza** per buyer e operatori internazionali. Con **camere** e **suite** di charme senza tempo, il **wine resort** diffuso, ricavato nel Castello e nella tenuta, è cornice di esperienze memorabili pensate per avvicinare il visitatore al mondo di Meleto con autenticità e raffinatezza.



- **Suite Torre Parabuio** con sauna e bagno turco ad uso esclusivo.
- **7 camere superior** nel Castello.
- **4 camere** in casa colonica e **11 appartamenti** intorno al borgo medievale dove vivere l'atmosfera della campagna toscana, in una posizione collinare con **vista sul Castello** e sulla Valle del Chianti.
- **Due grandi piscine** esterne con vista sul paesaggio.

Possibilità di **degustare vini Chianti Classico** della tenuta.

- **Colazione** servita nell'antica cucina davanti al camino.
- **Esperienze immersive.**
- **Cicloturismo.**

IL TEATRO

All'interno del maestoso **Castello di Meleto**, incastonato tra le colline del Chianti Classico, si cela un luogo raro e sorprendente: il **Teatrino del Castello**, una piccola meraviglia del **XVIII secolo** che racconta di eleganza, arte e intrattenimento nobiliare.

Questa perla è originale del **1741**, il teatrino fu costruito come spazio privato dedicato alla musica, all'opera e alla recitazione.

Nonostante le dimensioni ridotte, ogni dettaglio è curato con grande attenzione: dalla scena impreziosita da decorazioni barocche ai meccanismi originali ancora visibili come il sipario dove è riportato il dipinto che ritroviamo proprio sulle nostre etichette. Questo gioiello rimane uno dei pochissimi esempi rimasti di teatro privato nobiliare in Italia.



LE ESPERIENZE

- Visita al Castello con degustazione di vini
- Pranzo all'Osteria di Meleto + Visita del Castello
- Visita al Parco delle Api
- Trekking tra le vigne
- Crea il tuo vino
- Parabuoio Experience
- Yoga Tibetano tra i vigneti del Chianti Classico
- Gran Cru Experience
- Bio - Viticola Tour Privato
- Cena esclusiva con Chef privato nel teatro settecentesco con musica classica dal vivo
- Cooking Class
- Offroad con l'agronomo





L' ENOTECA

L'**Enoteca** è uno dei luoghi del Castello di Meleto nei quali si può respirare la storia del luogo assaporando al contempo un calice di **vino** in un ambiente dal **design moderno** ed accogliente.

- **Degustazione** di tutti i vini firmati Castello di Meleto
- **Assaggi** prodotti del territorio
- **Tasting e acquisto** delle bottiglie d'olio extravergine d'oliva ricavato dagli oliveti della proprietà o di un vasetto di miele di produzione propria o una selezione di specialità tipiche.
- **Mostre d'arte e corsi**
- **Sala della Vite**, un'area riservata ad uso esclusivo, dominata da un grande tavolo su cui si staglia una vite.

L'OSTERIA DI MELETO

L'**Osteria di Meleto** è un ambiente affascinante dove assaporare i piatti della tradizione toscana creati dallo **Chef Jonathan Rampi** con prodotti del territorio a filiera corta, talvolta a "metro zero". L'Osteria si trova ai piedi del Castello, al posto della **vecchia fornace** che, in passato, serviva per cuocere i mattoni usati per costruire gran parte dei casali di Gaiole.



IL PARCO DELLE API

Il Parco delle Api è un ettaro e mezzo di alberi e fiori destinati a diventare un vero e proprio paradiso per questi insetti (la tenuta ne ospita circa 3,2 milioni all'anno), ma anche un luogo didattico per grandi e piccini.



8. TEAM E GOVERNANCE

Castello di Meleto è un'azienda dinamica, con un giovane management team ed età media dei professionisti inferiore ai 37 anni. La proprietà, di respiro internazionale ma da sempre radicata nel settore del vino, ha scelto un modello gestionale basato su investimenti mirati e valorizzazione del capitale umano.



STEFANO ILARI
PRESIDENTE



FRANCESCO MONTALBANO
DIRETTORE GENERALE



FRANCESCO ROSI
DIRETTORE AMMINISTRATIVO

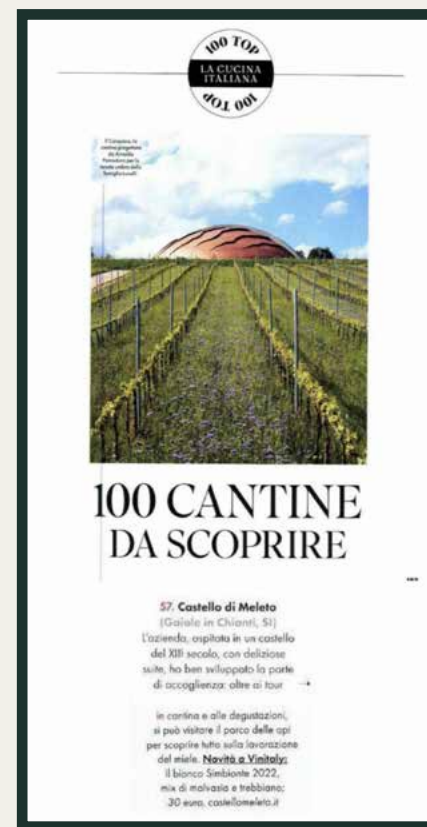


LEONARDO MOCETTI
DIRETTORE COMMERCIALE

9. PERCHÈ SCEGLIERE CASTELLO DI MELETO

- **Territorio unico**, situato a Gaiole, in una delle zone più alte e vocate del Chianti Classico: clima fresco, ottima escursione termica, vini eleganti, longevi e minerali.
- **Storico Castello** del XIII secolo
- **Identità e tradizione autentiche** legate al territorio.
- **Viticoltura sostenibile.**
- **Azienda certificata biologica**, grande attenzione all'ambiente e alla biodiversità.
- **Ampia gamma di vini di qualità**, dalle Riserve alle Gran Selezione fino ai vini sperimentali, gamma completa per diversi stili e palati.
- **Innovazione** nel rispetto della tradizione
- Utilizzo di **tecniche moderne in cantina** mantenendo l'anima del Sangiovese e delle varietà autoctone.
- **Esperienza enoturistica premium.**
- **Ospitalità di alto livello**, degustazioni, eventi e visite immerse nella storia e nella bellezza del Chianti Classico.

10. DICONO DI NOI



11. CONTATTI

L'azienda è aperta a operatori del settore, buyer, importatori, sommelier e stampa di settore, offrendo esperienze su misura che coniugano approfondimento tecnico e ospitalità toscana. Dalla degustazione alla visita in vigna e in cantina, ogni appuntamento viene progettato per rispondere alle esigenze specifiche dei nostri interlocutori: verticali storiche, focus sui cru, anteprime e percorsi immersivi legati al paesaggio e alla storia del castello.

CONTATTA IL NOSTRO TEAM COMMERCIALE:

dc@castellomeleto.it
sales@castellomeleto.it

Castello di Meleto

Località Meleto

53013 Gaiole in Chianti (SI), Italia

Tel. +39 0577 749217

Email: booking@castellomeleto.it

www.castellomeleto.it

