



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Syrah

Toscana IGT
750 ml.

Il Syrah, uva di lunga tradizione in Toscana, trova nelle colline di alberese del Castello di Poppiano un habitat ideale.

Vitigni Syrah 100%

Vinificazione fermentazione in tini a temperatura controllata a 27-28°C e macerazione di 15-18 giorni.

Maturazione e Affinamento in tini, quindi per 12 mesi in barriques di rovere Francese (Allier). Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Grado alcolico 13 - 13,5 % Vol.

Note di Degustazione color porpora intenso brillante. Aromi speziati si aprono a sentori di frutti con complesse note "boisé". Vino rotondo e bilanciato con un corpo solido ma non aggressivo, struttura morbida e voluttuosa con un finale fruttato ed intrigante.

Syrah, a grape with a long tradition in Tuscany, thrives in the "alberese" soils of Castello di Poppiano the ideal environment to highlight its well known qualities.

Grape varieties Syrah 100%

Wine making Process fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 27-28°C, 15-18 days maceration.

Maturing and Aging in vats, then 12 months in French oak barriques (Allier) and in bottle for at least 3 months.

Alcohol 13 - 13.5 % Vol.

Tasting Notes purple intense, bright color, pepper and cloves open up to fruits with complex delicate "boisé" notes. Roundness balanced with a solid but not aggressive body, smooth voluptuous texture, long finish with intriguing fruity notes.



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1599