



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Tricorno

Toscana IGT
750 ml. - 1500 ml.

Tricorno è il vino più impegnativo del Castello di Poppiano, dove la tradizione Toscana e l'innovazione si incontrano.

Vitigni Sangiovese 40%, Cabernet Sauvignon, 40%, Merlot 20%.

Vinificazione fermentazione in tini a temperatura controllata a 27-28°C e macerazione di 18-20 giorni.

Maturazione e Affinamento in tini, quindi per almeno 24 mesi in barriques di rovere Francese (Allier). Affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

Grado alcolico 13,5 - 14,5 % Vol.

Note di Degustazione colore rubino intenso con riflessi purpurei, elegante, equilibrato: sentori di vaniglia con note balsamiche, struttura ricca e imponente, tannini morbidi, tessitura sottile ed elegante. Finale lungo e gustoso

This is the "cutting edge" of Castello di Poppiano: a "Supertuscan" where Tuscan tradition and Tuscan innovation meet each other.

Grape varieties Sangiovese 40%, Cabernet Sauvignon, 40%, Merlot 20%.

Wine making Process fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 27-28°C, 18-20 days maceration.

Maturing and Aging in vats, then at least 24 months in French oak barriques (Allier) and in bottle for at least 4 months.

Alcohol 13.5 - 14.5 % Vol.

Tasting Notes very intense dark ruby color with purple hues, elegant, well balanced: light vanilla nose with balsamic notes, impressive powerful body, rich, with soft tannins and subtle elegant lively texture. Longlasting, full tasty finish.



CONFEZIONATO IN CASSA LEGNO
PACKED IN WOODEN CASES



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1199