



Vitigni: Merlot 100%.
Vinificazione: fermentazione in tini a temperatura controllata a 27-28°C e macerazione di 18-20 giorni.
Maturazione e Affinamento: in tini, poi in barrique per 12 mesi e quindi in bottiglia per almeno 4 mesi.
Grado alcolico: 13,5 - 14,5 % Vol.
Note di Degustazione: Grande struttura ed eleganza con una piacevole dolcezza fruttata. Un vino equilibrato ed armonico con buona freschezza e un tannino maturo e morbido. Lunga e intensa persistenza aromatica con finale di prugna avvolta dalle note balsamiche.

Grape Varieties: Merlot 100%.
Wine Making Process: in stainless steel vats at controlled temperature of 27°-28°, 18-20 days maceration.
Maturing and Aging: in vats, then at least 12 months in French oak barriques (Allier) and in bottle for at least 4 months.
Alcohol: 13.5 - 14.5 % Vol.
Tasting Notes: Great structure and elegant character combined to a pleasant fruity sweetness. A well balanced and harmonic wine with appropriate freshness and mature, velvet tannins. A lingering and intense aromatic finish with fruity flavours of plums mixed to balsamic flavours.

LA HISTORIA

DI ITALIA

DI M. FRANCESCO
GVICCIARDINI
GENTIL' HVOMO
FIORENTINO



CONTE FERDINANDO
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1199

Via Fezzana, 45 - 50025 Montespertoli (Firenze) - Tel: +39 055 82315 - Fax +39 055 82368 - info@conteguicciardini.it - www.conteguicciardini.it



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATIONS N.1234/07



EUROPEAN UNION

CONTE FERDINANDO
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1199



LA HISTORIA

DI ITALIA

DI M. FRANCESCO

GVICCIARDINI

GENTIL'UOMO

FIorentino

Francesco Guicciardini, politico, diplomatico e statista, nei suoi ultimi anni (1537-1540) si ritirò ad Arcetri ed a Poppiano dove scrisse parte della monumentale "Historia d' Italia", la prima opera che colloca le vicende italiane nel più ampio quadro della grande politica europea.

Questo vino, frutto di Poppiano, la sua terra, vuole essere un tributo al nostro illustre Antenato, il padre della storiografia moderna.

Francesco Guicciardini, politician, diplomat and statesman from Florence, in his last years (1537-1540) retired in Arcetri and Poppiano where he wrote part of his masterpiece "Historia d' Italia", the first historical work analyzing the Italian events in the wider frame of the great European policy. This wine, produced in Poppiano, the land he owned, is meant as a tribute to our eminent Ancestor, the father of modern historiography.

Ferdinando Guicciardini

CONTE FERDINANDO
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1999