



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1199

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

www.conteguicciardini.it

designstudio.com



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1199

LE TERRE
di Toppiano di Mandorlaia

CHIANTI

Chianti DOCG

375 ml.
750 ml.
1500 ml.



Vitigni: Sangiovese 85%, Canaiolo e Colorino 15%.
Vinificazione: in tini a temperatura controllata di 26-27°C e macerazione di 14 giorni.
Maturazione: in tini per 8-10 mesi, quindi in bottiglia.
Grado alcolico: 12.5 - 13.5% Vol.

Grape Varieties: Sangiovese 85%, Canaiolo and Colorino 15%.
Wine Making Process: fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 26-27°C, 14 days maceration.
Maturing and Aging: in vats for 8-10 months, then in bottle.
Alcohol: 12.5 - 13.5% Vol.

SASSAIA DEL VIRGINIO

Toscana IGT

750 ml.



Vitigni: Vitigni autoctoni toscani.
Vinificazione: in tini. Criomacerazione e fermentazione a temperatura controllata a 20-22°C.
Maturazione: in tini inox. Affinamento in bottiglia per almeno 1 mese.
Grado alcolico: 12.5 - 13.5 % Vol.

Grape Varieties: Typical tuscan grapes.
Wine Making Process: criomaceration and fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 20-22°C.
Maturing: in vats, then in bottle.
Alcohol: 12.5 - 13.5 % Vol.

MORELLINO CARBONILE

Morellino di Scansano DOCG

750 ml.



Vitigni: Sangiovese 100%.
Vinificazione: in tini a temperatura controllata a 28-29° e macerazione di 14 giorni.
Maturazione: in tini per 6-8 mesi quindi in bottiglia.
Grado alcolico: 12.5 - 13.5% Vol.

Grape Varieties: Sangiovese 100%.
Wine Making Process: fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 28-29°C, 14 days maceration.
Maturing and Aging: in vats for 6-8 months then in bottle
Alcohol: 12.5 - 13.5 % Vol.

FIASCO CHIANTI

Chianti DOCG

1000 ml.
2000 ml.



Vitigni: Sangiovese 85%, Canaiolo e Colorino 15%.
Vinificazione: in tini a temperatura controllata di 26-27°C e macerazione di 14 giorni.
Maturazione: in tini per 8-10 mesi, quindi in bottiglia.
Grado alcolico: 12.5 - 13.5% Vol.

Grape Varieties: Sangiovese 80%, Canaiolo and Colorino 15%.
Wine Making Process: fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 26-27°C, 14 days maceration.
Maturing and Aging: in vats for 8-10 months, then in bottle.
Alcohol: 12.5 - 13.5 % Vol.

“Tradizione secolare ed innovazione sempre nel segno della qualità”: questo è lo spirito con cui nasce questo bag in box dall'impronta classica ed elegante.

“A centuries old tradition and innovation, a constant aim: quality”: this is the spirit of this elegant and classic bag in box.

VINO ROSSO

Toscana IGT



3 Lt. - 5 Lt. - 10 Lt.

Vitigni: Sangiovese e Merlot.
Vinificazione: in tini inox a temperatura controllata di 26-27°C e macerazione di 14 giorni.
Maturazione: in tini inox
Grado alcolico: 12.5 - 13.5% Vol.
Note di Degustazione: vino giovane e vivace di colore rubino. Beverino e piacevolmente morbido.

Grape Varieties: Sangiovese and Merlot.
Wine Making Process: fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 26-27°C, 14 days maceration.
Maturing: in steel vats
Alcohol: 12.5 - 13.5 % Vol.
Tasting Notes: a young lively ruby-red with intense vinous bouquet. Easy to drink and smooth in the mouth.

VINO BIANCO

Toscana IGT



3 Lt. - 5 Lt.

Vitigni: Chardonnay e Trebbiano.
Vinificazione: in tini. Criomacerazione e fermentazione a temperatura controllata a 20°-22° C.
Maturazione: in tini inox.
Grado alcolico: 12.5% - 13% Vol.
Note di Degustazione: colore giallo paglierino di grande lucentezza, aromi di fiori bianchi, al gusto fresco e vivace.

Grape Varieties: Chardonnay and Trebbiano.
Wine making process: criomaceration and fermentation in stainless steel vats at controller temperature of 20°-22° C
Maturing: in steel vats
Alcohol: 12.5% - 13% Vol.
Tasting notes: pale yellow bright color, fresh lively taste. An easy drinking pleasant fresh wine.