



CASTELLO di POPPIANO

*Chianti Colli Fiorentini*

## Sassaia del Virginio

Toscana IGT

750 ml.

Vino bianco fresco ed elegante, a base di Chardonnay. Il suo nome deriva da quello della vigna, un campo sassoso in riva destra del torrente Virginio.

**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.

**Note di Degustazione** colore giallo paglierino di grande lucentezza, aromi di fiori bianchi, al gusto fresco e vivace di grande piacevolezza e ottima persistenza.

From Chardonnay a young, elegant and refreshing Tuscan white wine, deriving its name from the vineyard, "Sassaia", a stony field on the Virginio Creek right bank.

**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.

**Tasting Notes** pale yellow bright color, white flowers aroma, fresh lively taste pleasant and persistent.



CONTE  
GUICCIARDINI  
*Viticoltori dal 1999*