



CASTELLO di POPPIANO

Chianti Colli Fiorentini

Il Cortile

Chianti Colli Fiorentini DOCG

375 ml. - 750 ml.

"Il Cortile" è il risultato di anni di lavoro del Castello di Poppiano, concentrato sull'obiettivo di sviluppare a livelli di eccellenza il suo prodotto più tipico, il "Chianti Colli Fiorentini DOCG". L'esposizione ottimale dei vigneti, i rendimenti contenuti sono le basi della qualità del vino. Color rubino con riflessi porpora, aromi tipici che si aprono a sentori fruttati, equilibrio fra componenti tanniche ed alcoliche. Finale lungo ed elegante.

Vitigni Sangiovese 85%, Canaiolo e Colorino 15%.

Vinificazione Fermentazione in tini a temperatura controllata a 26-27°C macerazione di 14 giorni.

Maturazione e Affinamento In tini quindi in parte per 4-6 mesi in botti di rovere. Affinamento in bottiglia.

Grado alcolico 13 - 13,5 % Vol.

Note di Degustazione Color rubino con riflessi porpora, aromi tipici che si aprono a sentori fruttati, equilibrio fra componenti tanniche ed alcoliche. Finale lungo ed elegante.

"Il Cortile" is the result of years of focused efforts at Castello di Poppiano to enhance its most typical product, "Chianti Colli Fiorentini" DOCG. Optimum exposure of the vineyards and low yields are the key factors behind this high quality wine.

Grape varieties Sangiovese 85%, Canaiolo e 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 and partly in oak casks for 4-6 months, then in bottle.

Alcohol 13 - 13.5 % Vol.

Tasting Notes Brilliant ruby with purple hues, incisive aromas which open with fruity flavours, great balance between alcoholic component and tannins. Elegant, deep, long finish.



CONTE
GUICCIARDINI
Viteccari dal 1999