



CASTELLO di POPPIANO

*Chianti Colli Fiorentini*

## Riserva

Chianti Colli Fiorentini DOCG

750 ml.

È il vino più rappresentativo della tradizione del Castello di Poppiano. Selezione particolare di "Chianti Colli Fiorentini" delle migliori annate, maturata in botti di rovere.

**Vitigni:** Sangiovese 85% Merlot e Cabernet 15%.

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

**Maturazione e affinamento:** in tini, quindi per 18-24 mesi in botti di rovere. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

**Grado alcolico:** 13 - 14 % Vol.

**Note di degustazione:** colore rosso rubino intenso con riflessi granati, bouquet evoluto e complesso. Struttura intensa ed elegante con tannini vellutati ben armonizzati con la componente alcolica. Piacevole finale lungo e bilanciato.

The most representative wine of the Castello di Poppiano tradition, a selection of "Chianti Colli Fiorentini" of the best vintages, Riserva is matured in oak casks in the cellar of the Castle.

**Grape varieties** Sangiovese 85% Merlot e Cabernet 15%.

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

**Maturing and Aging** in vats, then 18 to 24 months in oak casks for 3-4 months then in bottle for at least 3 months.

**Alcohol** 13 - 14 % Vol.

**Tasting Notes** dark ruby with slightly garnet hues, complex aromatic impact, full bodied with noticeable tannins, intense but subtle texture, well harmonized with a well tempered alcohol. Pleasant, full balanced finish.



CONTE  
GUICCIARDINI  
*Viticoltori dal 1959*