



CASTELLO di POPPIANO

Chianti Colli Fiorentini

Rosato della Costa

Toscana IGT

750 ml.

Ottenuto dalla fermentazione a temperatura controllata di mosti di uve rosse dopo un contatto molto limitato con le bucce delle uve.

Vitigni Syrah e Ciliegiolo.

Vinificazione breve macerazione (24-48 ore) e fermentazione "in bianco" in tini a temperatura controllata.

Maturazione in tini inox, quindi in bottiglia.

Grado alcolico 12,5 - 13,5% Vol.

Note di Degustazione vino piacevole, fresco e beverino.

Obtained from fermentation at controlled temperature of musts of red grapes.

Grape varieties Syrah and Ciliegiolo.

Wine making Process short maceration (24-48 hours) and fermentation "in white" 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 an easy drinking pleasant fresh wine.



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1959