



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Toscoforte
SANGIOVESE
Toscana IGT
750 ml.

I Guicciardini per secoli hanno coltivato sulle assolate colline del Castello di Poppiano il Sangiovese, indiscusso re della viticoltura toscana.

Vitigni Sangiovese 100%.

Vinificazione fermentazione in tini a temperatura controllata a 27-28 °C e macerazione di 15-18 giorni.

Maturazione e Affinamento in tini, quindi per 12 mesi in barriques di rovere Francese (Allier). Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Grado alcolico 13 - 13,5 % Vol.

Note di Degustazione colore rubino di notevole intensità, complessi aromi di frutti di bosco, corpo notevole sostenuto da tannini vellutati e da un tenore alcolico bilanciato. Finale lungo ed elegante.

The Guicciardini for centuries have cultivated Sangiovese (the undiscussed king of Tuscan viticulture) on the sunny hills of Castello di Poppiano.

Grape varieties Sangiovese 100%.

Wine making Process fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 27-28°C, 15-18 days maceration.

Maturing and Aging in vats, then 12 months in French oak barriques (Allier) and in bottle for at least 3 months.

Alcohol 13 - 13.5 % Vol.

Tasting Notes ruby color of great intensity, complex aromas of undergrowth red fruits, smooth and robust body which well sustained by sweets tannins and balanced alcohol. Long, tasty finish.



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1199