



CASTELLO di POPPIANO

*Chianti Colli Fiorentini*

## Vin Santo della Torre Grande

Vin Santo Colli Fiorentini DOC

500 ml.

Fra i prodotti più tradizionali, è il simbolo dell'ospitalità Toscana. Ottenuto da uve di Malvasia appassite su graticci, è fermentato ed invecchiato in "caratelli" nella spettacolare Vinsantaia della "Torre Grande" del Castello dove lentamente prende corpo questo vinsanto secco di particolare bouquet e gusto.

**Vitigni** Malvasia.

**Appassimento** tra Settembre e Novembre su graticci nella sala di appassimento del Castello.

**Fermentazione e affinamento** in "caratelli" di castagno e di rovere nella Torre Grande. La maturazione e l'affinamento nei "caratelli" si protrae da 3 a 4 anni, fino alla quasi completa fermentazione dello zucchero residuo.

**Grado alcolico** 17 - 18 % Vol.

**Note di degustazione** la sua struttura asciutta, tipica del vinsanto tradizionale dei tempi antichi, bilanciata da una delicata nota dolce lo rendono un ottimo vino da dessert.

From the ancient and honoured tradition of Tuscan hospitality comes this fabulous wine: Vin Santo ("Holy Wine"). The must obtained from dried Malvasia grapes is fermented and matured for years in oak and chestnut barrels ("caratelli") in the spectacular Vinsantaia (the Vinsanto winery) in the Main Tower ("Torre Grande") of the Castle.

**Grape varieties** Malvasia.

**Passerillage** raisining of the grapes on "tenditoti" (drying plateaux) in the Castle from September up to December.

**Fermentation and maturing** in "caratelli" (typical small oak and chestnut barrels) continues for 3 to 4 years, until the almost complete transformation of the residual sugar.

**Alcohol** 17 - 18 % Vol.

**Tasting Notes** its dry structure, traditional of the old times classic Vinsanto, balanced by a natural delicate sweetness makes it a fine dessert wine



CONTE  
GUICCIARDINI  
*Viticoltori dal 1999*