



Bag in Box Terre di Poppiano

3 lt. - 5 lt. - 10 lt. per il rosso
3 lt. - 5 lt. per il bianco

CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Tradizione secolare ed innovazione sempre nel segno della qualità": questo è lo spirito con cui nasce questo bag in box dall'impronta classica ed elegante. Un vino creato per combinare la praticità e la quotidianità con un prodotto di qualità dei vigneti delle colline di Poppiano.

"Tradition and innovation increasingly secular in the sign of quality": this is the spirit in which this arises from the impression bag in box classic and elegant. A wine created to combine the practical and daily life with a quality product of the vineyards.

Vino Rosso Red Wine

Vitigni Sangiovese e Merlot.

Vinificazione in tini inox a temperature controllata di 26-27°C e macerazione di 14 giorni.

Maturazione in tini inox

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

Note di Degustazione vino giovane e vivace di colore rubino. Beverino e piacevolmente morbido.

Grape varieties Sangiovese e Merlot.

Wine making Process fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 26-27°C, 14 days maceration.

Maturing in steel vats

Alcohol 12.5 - 13,5% Vol.

Tasting Notes a young lively ruby-red with intense vinous bouquet. Easy to drink and smooth in the mouth.

Vino Bianco White Wine

Vitigni Chardonnay e Trebbiano.

Vinificazione in tini. Criomacerazione e fermentazione a temperatura controllata a 20°-22° C.

Maturazione in tini inox

Grado alcolico 12,5 - 13% Vol.

Note di Degustazione colore giallo paglierino di grande lucentezza, aromi di fiori bianchi, al gusto fresco e vivace.

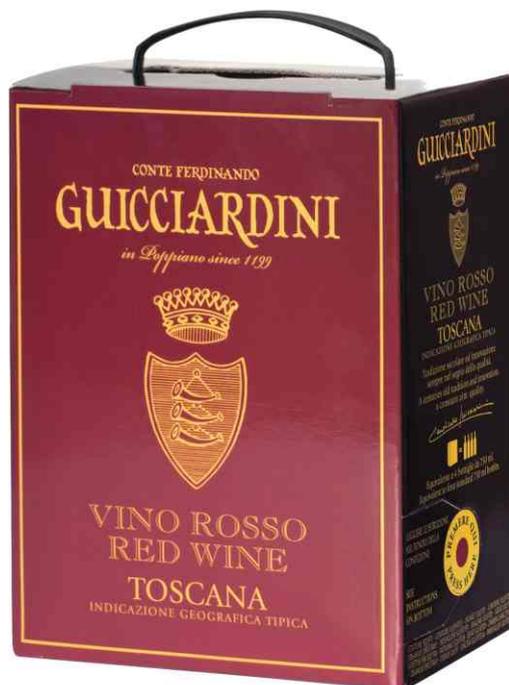
Grape varieties Chardonnay and Trebbiano.

Wine making Process criomaceration and fermentation in stainless steel vats at controller temperature of 20°-22° C

Maturing in steel vats

Alcohol 12.5 - 13 % Vol.

Tasting Notes pale yellow bright color, fresh lively taste. An easy drinking pleasant fresh wine.



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1779