



CASTELLO di POPPIANO

Chianti Colli Fiorentini

Le Terre

Chianti DOCG

750 ml - 1500 ml.

Ottenuto dalle uve tipiche del Chianti basato su Sangiovese con aggiunta delle uve complementari più tradizionali. Fermentato lentamente all'uso Toscano.

Vitigni Sangiovese 85%, Canaiolo e Colorino 15%.

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

Maturazione in tini per 8-10 mesi, quindi in bottiglia.

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

Note di Degustazione vino giovane e vivace di colore rubino con bouquet vinoso intenso piacevole e beverino.

Obtained from the typical grapes of Chianti based on Sangiovese and traditional complementary grapes. Fermented slowly at controlled temperature in the old tuscan way.

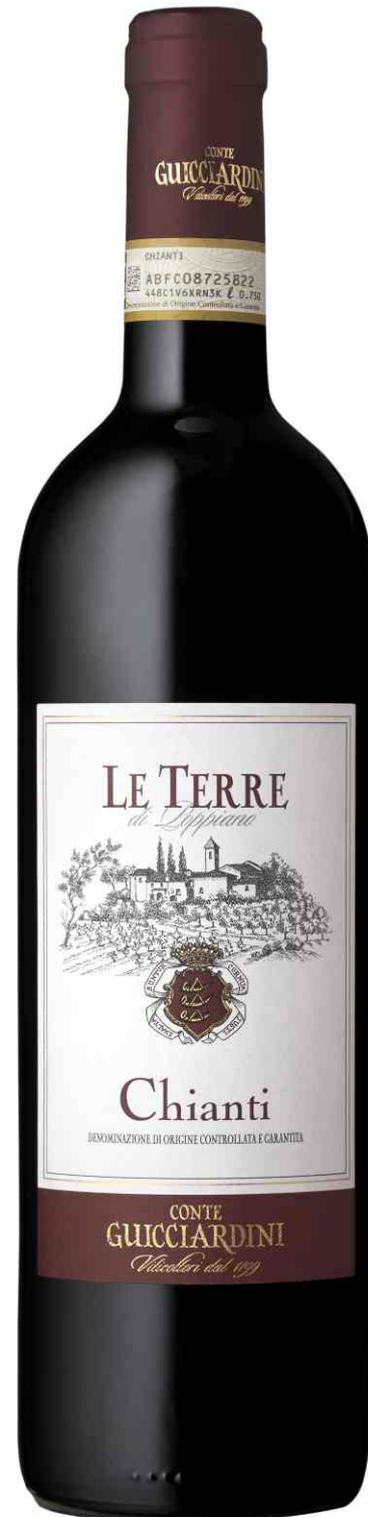
Grape varieties Sangiovese 85%, Canaiolo e Colorino 15%.

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

Maturing in vats for 8-10 months, then in bottle.

Alcohol 12.5 - 13.5 % Vol.

Tasting Notes a young lively ruby-red Chianti with intense vinous bouquet.



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1599