CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1199

CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

MASSI DI
MANDORLAIA
Morellino di Scansano

BELVEDERE CAMPÔLI
CHIANTI CLASSICO

CASTELLO di POPPIANO

Chianti Colli Fiorentini

MASSI DI MANDORLAIA

Morellino di Scansano

BELVEDERE CAMPÓLI

CHIANTI CLASSICO

CONTE GUICCIARDINI

Viticoltori dal 1199

"Come altri agricoltori toscani di famiglie antiche,
mi sono trovato e mi trovo ogni giorno a conciliare
tradizioni secolari con l'evolversi dei tempi.
Credo che l'amore per la terra, per i vigneti, per gli oliveti,
tramandato da tante generazioni sia divenuto
ormai parte del mio patrimonio genetico."

"I am a tuscan wine and olive oil producer and,
like other tuscan producers who go back many generations,
I am confronted every day with the legacy
of centuries and the evolution of time.
I believe that when love for your estate,
vineyards and olive groves is transmitted generation
after genereation, its gets into your DNA."

Guidi Guicciardini

CASTELLO di POPPIANO

Chianti Colli Fiorentini

Storica fortezza eretta verso la fine del primo millennio a difesa esterna della città di Firenze. E' l'azienda storica dei Guicciardini fin dal XII secolo. Nel XVI secolo fu proprietà dello storico Francesco Guicciardini.
Ferdinando Guicciardini, l' attuale proprietario, la ereditò nel 1962 nel difficile periodo della fine della "mezzadria" che per secoli era stata la forma di conduzione agricola tradizionale in Toscana. Fu un cambiamento epocale che impose una radicale trasformazione specializzando vigneti ed oliveti ed ammodernando cantine e frantoio, sempre tenendo fermo il principio che il progresso deve rispettare la tradizione. La tenuta è situata nella zona del Chianti Colli Fiorentini.I vigneti coprono 130 ha, dei quali 103 Chianti Colli Fiorentini e Chianti ed i restanti destinati a vini IGT rossi e bianchi. Nella cantina di vinificazione tutto è predisposto per valorizzare la qualità delle uve coltivate e raccolte nelle nostre vigne. L'affinamento, in botti per il Chianti Colli Fiorentini ed in barriques per i vini IGT, avviene lentamente nei sotterranei del Castello ed aggiunge ai vini rotondità, pregio e carattere che si completano con qualche mese di affinamento in bottiglia. La "Vinsantaia" di antichi carati e barili di castagno e rovere è ospitata nella torre maestra ed è una peculiarità unica e ricca di fascino del Castello di Poppiano. Analoga cura viene riservata alle olive delle nostre olivete che vengono frante fresche nel nostro frantoio aziendale nel cortile del Castello.

Castello di Poppiano is an impressive medieval building erected around the turn of the first millennium as a fortress for the external defence of the town of Florence. It has been the property of the Guicciardini for almost nine hundred years since the XII century. In the XVI certury it was owned by the Historian Francesco Guicciardini author of the "Historia d' Italia". Ferdinando Guicciardini , the present owner, inherited Castello di Poppiano and its estate in 1962, just as share-cropping (which had been for centuries the traditional farming contract in Tuscany) was coming to an end . That was a difficult period which ultimately led to radical changes to our estate , including crop specialization and upgrading of processing facilities, whilst bearing in mind the fundamental principle that progress should always respect tradition. Castello di Poppiano is located in the area of "Chianti Colli Fiorentini" ("Chianti Hills of Florence"). The Estate extends over 265 ha (650 acres) of which 130 ha (320 acres) are vineyards and 47 ha (116 acres) are olive groves, all of them managed with respect for the environment . In the fermentation cellar, close to the Castle all endeavours are made to exploit to optimum the quality of the grapes grown and harvested in our vineyards. Maturing in traditional oak casks for Chianti Colli Fiorentini, and in barriques for IGT wines takes place in the old cellar below the Castle adding smoothness and lushness to the wines. The wines then undergo a few months maturing in bottle. The unique and fascinating "Vinsantaia" (the Vinsanto winery) with its venerable chestnut and oak "caratelli" (the typical vinsanto barrels), is housed in the Torre Grande (Main Tower) of the Castle. The same care is devoted to our olives which are processed fresh, immediately after harvest, in the estate oil mill in the courtyard of the Castle.

La Tradizione - *The Tradition*
CHIANTI COLLI FIORENTINI

L'Innovazione - The Innovation
IGT ROSSI - *THE REDS IGT*

LA HISTORIA

Il Cortile

Chianti Colli Fiorentini DOCG

375 ml.
750 ml.

Vitigni: Sangiovese 85% Ciliegiolo e Colorino 15%
Vinificazione e Affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento in botte di rovere per 12 mesi.
Note di degustazione: color rubino con riflessi porpora, aromi floreali che si aprono a sentori fruttati, equilibrio fra componenti tanniche ed alcooliche. Finale lungo ed elegante.
Abbinamenti: vino fresco e a tutto pasto, da antipasti di terra a base di salumi a piatti a base di pasta al sugo di carni bianche e rosse, carne alla brace e piatti di pesce al sugo di pomodoro.

Grape varieties: *Sangiovese 85% Ciliegiolo e Colorino 15%*
Wine making and aging: *fermentation in stainless steel vats and aging in oak casks for 12 months.*
Tasting notes: *ruby color with purple hues, floral aromas with fruity scents, well balanced tannic and alcoholic components. Long, elegant finish.*
Food pairings: *fresh wine suitable with various types of appetizers (cold meats), pasta with red and white meat sauces, pizza, grilled white and red meat, fish dishes with tomato sauce.*

Riserva

Chianti Colli Fiorentini DOCG

750 ml.

Vitigni: Sangiovese 85% Merlot e Cabernet 15%
Vinificazione e Affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento in botte di rovere per 24 mesi.
Note di degustazione: colore rosso rubino intenso con riflessi granati, bouquet evoluto e complesso. Struttura intensa ed elegante con tannini vellutati ben armonizzati con la componente alcoolica. Piacevole finale lungo e bilanciato.
Abbinamenti: piatti a base di selvaggina, stufati di manzo o cinghiale, arrosti e grigliate di carni rosse.

Grape varieties: *Sangiovese 85% Merlot e Cabernet 15%*
Wine making and aging: *fermentation in stainless steel vats and aging in oak casks for 24 months.*
Tasting notes: *intense ruby red color with garnet hues, developed and complex bouquet. Intense and elegant structure with velvety tannins. Nice, long and balanced finish.*
Food pairings: *dishes of venison, game, braised beef or wild boar, roasted and grilled red meat.*

Toscoforte

Toscana IGT

SANGIOVESE

750 ml.

Vitigni: Sangiovese
Vinificazione e Affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento in barrique per 12 mesi.
Note di degustazione: colore rubino di notevole intensità, complessi aromi di frutti di bosco, corpo notevole sostenuto da tannini vellutati e da un buon tenore alcoolico. Finale lungo ed elegante.
Abbinamenti: preparazioni saporite come pasta al sugo di carne, zuppe toscane tipo ribollita, arrosti e carni bianche e rosse sulla brace.

Grape varieties: *Sangiovese*
Wine making and aging: *fermentation in stainless steel vats and aging in barriques for 12 months.*
Tasting notes: *ruby and intense color, complex aromas of berries, remarkable body supported by velvety tannins and a good alcohol content. Long, elegant finish.*
Food pairings: *tasty dishes as pasta with meat sauce, Tuscan soups like "ribollita", roasted and grilled red and white meat.*

Syrah

Toscana IGT

750 ml.

Vitigni: Syrah
Vinificazione e Affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento in barrique per 12 mesi.
Note di degustazione: color porpora intenso brillante. Aromi speziati si aprono a sentori di frutti con complesse note "boisé". Vino rotondo e bilanciato con un corpo solido ma non aggressivo, struttura morbida e voluttuosa con un finale fruttato ed intrigante.
Abbinamenti: formaggi erborinati e stagionati, primi piatti a base di funghi e tartufo, stufati piccanti tipo peposo, selvaggina e brasati.

Grape varieties: *Syrah*
Wine making and aging: *fermentation in stainless steel vats and aging in barriques for 12 months.*
Tasting notes: *intense brilliant purple color . Spicy aromas with fruit hints with complex smoked notes. Round and balanced wine with a solid body, soft and voluptuous texture with a fruity and intriguing finish.*
Food pairings: *Seasoned and blue cheeses, pasta dishes based on mushrooms and truffles, spicy stews as "peposo"(typical Tuscan stewed beef with a peppery tomato sauce), game and braised meat.*

Tricorno

Toscana IGT

750 ml.
1500 ml.

Vitigni: Cabernet Sauvignon 50% Merlot 30% Sangiovese 20%
Vinificazione e Affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento in barrique per 18 mesi.
Note di degustazione: colore rubino intenso con riflessi purpurei, elegante, equilibrato: sentori di vaniglia con note balsamiche, struttura ricca e imponente, tannini morbidi, tessitura sottile ed elegante. Finale lungo e gustoso.
Abbinamenti: piatti di importante struttura, bistecca alla fiorentina, stufati e carni in umido o arrosto, specialmente agnello o maiale al forno.

Grape varieties: *Cabernet Sauvignon 50% Merlot 30% Sangiovese 20%*
Wine making and aging: *fermentation in stainless steel vats and aging in barriques for 18 months.*
Tasting notes: *Deep ruby color with purple hues. Very elegant and well balanced. Vanilla hints with balsamic notes, rich structure and bold tannins, fine and elegant body. Long and tasty finish.*
Food pairings: *dishes of important structure, Florentine steak, stewed and roasted meat, especially lamb or pork.*

La Historia

Toscana IGT

750 ml.
1500 ml.

Vitigni: Merlot
Vinificazione e Affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento in barrique per 18 mesi.
Note di degustazione: Grande struttura ed eleganza con una piacevole morbidezza fruttata. Un vino equilibrato ed armonico con buona freschezza e un tannino maturo e morbido. Lunga e intensa persistenza aromatica con finale di prugna avvolta dalle note balsamiche.
Abbinamenti: formaggi stagionati ed erborinati, fonduta di formaggio, carni bianche e rosse arrosto o alla brace.

Grape varieties: *Merlot*
Wine making and aging: *fermentation in stainless steel vats and aging in barriques for 18 months.*
Tasting notes: *Great structure and elegance with a pleasant fruity smoothness. A balanced and harmonious wine with good freshness and ripe and soft tannins. Long and intense aromatic persistence with balsamic notes.*
Food pairings: *aged cheeses and blue cheeses, cheese fondue, red and white meat roasted or grilled.*

IGT BIANCO E ROSATO
WHITE AND ROSE IGT

CAMPOSEGRETO

Toscana IGT

VIOGNIER

750 ml.

Vitigni: Viognier
Vinificazione e Affinamento: criomacerazione e fermentazione in tini di acciaio.
Note di degustazione: giallo paglierino con riflessi lievemente verdognoli fresco e piacevolmente profumato con sentori fruttati di pesca ed albicocca, corpo elegante, finale lungo e piacevole.
Abbinamenti: antipasti di terra e di mare come carpacci, primi piatti di pesce, pesce al forno, crostacei al vapore.

Grape varieties: *Viognier*
Wine making and aging: *criomaceration and fermentation in stainless steel vats.*
Tasting notes: *straw yellow color with greenish slights fresh and pleasantly fragrant with fruity aromas of peach and apricot, elegant body, long and pleasant finish.*
Food pairings: *fish or meat appetizers as carpaccio and col meats, pasta dishes with fish sauces, baked fish, steamed shellfish.*

ROSATO DELLA COSTA

Toscana IGT

750 ml.

Vitigni: Sangiovese e complemetari
Vinificazione e Affinamento: macerazione breve e fermentazione "in bianco" in tini di acciaio.
Note di degustazione: Colore cerasuolo intenso, profumo fruttato, con sentori di ciliegie e fragoline di bosco. Ritorni di frutta nella fase di retrolfattiva chiusura sapida, minerale e persistente.
Abbinamenti: vino fresco e versatile. Perfetto con taglieri di salumi e formaggi, antipasti di vario genere, primi piatti semplici di carne o di pesce, pesce crudo e sushi, pesce al forno o sulla griglia, crostacei.

Grape varieties: *Sangiovese and complimentary grapes.*
Wine making and aging: *short maceration and fermentation "in white" in stainless steel vats.*
Tasting notes: *Intense cherry color, fruity with hints of cherries and wild strawberries. Returns of fruit during the closing, savory aftertaste, mineral and persistent.*
Food pairings: *wine fresh and versatile. Perfect with cold cuts and cheeses, antipasti of various kinds, simple pasta dishes with meat or fish, raw fish and sushi, baked fish or grilled shellfish.*

Specialità - *Specialities*

MANZONI BIANCO

Vino Spumante Brut

750 ml.
1500 ml.

Vitigni: Incrocio Manzoni
Vendemmia: Metà Agosto.
Vinificazione: Raccolta manuale in cassette da 20 Kg, pressatura delle uve intere.
Fermentazione: in acciaio e parte in barriques con malolattica ricercata.
Affinamento: sulle fecce nobili da 8/10 mesi prima del tirage, mentre sui lieviti l'affinamento raggiunge i 24 mesi.
Note di degustazione: Ricca complessità di profumi, delicate note floreali, una spiccata mineralità, grande struttura e un perlage molto fine e persistente.
Abbinamenti: piatti di pesce, taglieri di salumi e formaggi, tartare di carne e pesce.

Grape Varieties: *Incrocio Manzoni*
Harvest: *Middle August*
Wine Making Process: *grapes hand-picked in 20 kg boxes, pressing of intact grapes.*
Fermentation process: *in stainless steal and in barriques with malolactic fermentation.*
Aging: *on the dregs from 8/10 months before the "tirage". 24 aging on the yeasts.*
Tasting Notes: *Complex nose, delicate floreal notes, distinct mineral taste, great body, fine and persistant perlage.*
Food pairings: *fish dishes, cold cuts and cheeses, meat and fish tartares.*

VIN SANTO DELLA TORRE GRANDE

Vin Santo del Chianti Colli Fiorentini DOC

500 ml.

Vitigni: Malvasia
Appassimento: tra settembre e dicembre su graticci.
Fermentazione e Affinamento: in caratelli di castagno e di rovere per almeno 4 anni.
Note di degustazione: sentori di mandorla e nocciola, note di vaniglia e miele. Chiude con una struttura asciutta, tipica del vinsanto tradizionale, bilanciata da una delicata nota dolce.
Abbinamenti: formaggi stagionati ed erborinati se servito fresco, pasticceria secca e dolci di ogni tipo se servito a temperatura ambiente.

Grape varieties: *Malvasia*
Passerillage: *raisining of the grapes on "tenditoi" (drying plateaux) from September up to December.*
Wine making and aging: *in "caratelli" (typical small oak and chestnuts barrels) for at least 4 years.*
Tasting notes: *hints of almonds and hazelnuts, notes of vanilla and honey. It closes with a dry structure, typical of the traditional vinsanto, balanced by a delicate sweet note.*
Food pairings: *aged cheeses and blue cheeses if served cool. Dry pastries, biscuits and sweets of all kinds when served at room temperature.*

Il nostro Olio - *Our Olive Oil*

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

500 ml.
750 ml.

Varietà d'olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino
Raccolta: fra Novembre e Dicembre.
Frangitura: lavorazione immediata dopo la raccolta, tempi di gramolazione brevi e rigorosamente a freddo.

Olive varietis: *Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino*
Harvest: *between November and December.*
Processing: *within 24 hours from olive picking, short processing time and cool pressing.*

LAUDEMIO CRU PODERE LA COSTA

250 ml.
500 ml.

Varietà d'olive: Frantoio
Raccolta: precoce nella prima metà di Novembre per ottenere la massima intensità di fruttato.
Frangitura: lavorazione immediata dopo la raccolta (entro le 24 ore), tempi di gramolazione brevi e rigorosamente a freddo.

Olive varieties: *Frantoio*
Harvest: *first half of November.*
Processing: *within 24 hours from olive picking, short processing time and cool pressing.*

Massi di Mandorlaia

Morellino di Scansano

Se la storia del Castello di Poppiano affonda profondamente le radici nel tempo antico, quella di Massi di Mandorlaia è ben più recente. Il Morellino di Scansano è una denominazione di antica tradizione ed è la piu' importante della Maremma . L' area è collinare ed il paesaggio è unico: selvaggio, severo ed allo stesso tempo sereno. E' caratterizzato da una sequenza di macchie e campi connessi da una rete di "sieponali", muri a secco ed inciso da piccoli torrenti cespugliati. Massi di Mandorlaia copre 110 ha che circondano un casolare di origine settecentesca ed è situata al centro del territorio del Morellino in una zona nota per la sua vocazione vitivinicola. Il clima caldo e secco con ampie escursioni di temperatura fra giorno e notte, ottimale per una maturazione equilibrata, la brezza marina che riduce naturalmente il rischio di malattie dell'uva, sono le condizioni fondamentali per produrre grandi vini. Fino al 1998 quando Massi di Mandorlaia fu acquistata i suoi terreni erano utilizzati solo per la pastorizia. Lo sviluppo vitivinicolo è partito da zero nel pieno rispetto dell'ambiente, inserendo le vigne tra i sieponali, i muri a secco, i fossati e i boschi. La nuova cantina è stata terminata nel 2006. Oggi Massi di Mandorlaia è uno dei punti di riferimento del Morellino di Scansano. La sua superficie vitata è di 56 ha di cui la maggior parte per Morellino di Scansano DOCG (46 ha) e una parte minore per vini IGT.

If the history of Castello di Poppiano has deep roots in the past, the one of Massi di Mandorlaia is much more recent. Morellino di Scansano is an upcoming wine denomination in coastal Tuscany.
The area is hilly and its landscape unique: wild, severe and at the same time serene. It is characterized by a sequence of bushes and fields, which are interlinked by a loose "tissue" of hedges (locally called "sieponali"), dry-stone walls, ditches and bushy creek escarpments. Scattered dwellings, cork oaks and oak trees complete the picture. The estate Massi di Mandorlaia (literally "bolders of Mandorlaia") covers 110 ha (270 acres) surrounding a dwelling of the XVIII century, is situated right in the middle of the Morellino area, in a zone which has always been known for being exceptionally well-suited for wines due to its soils and climatic conditions particularly the daily temperature excursion and the marine sea breeze . After Massi di Mandorlaia was acquired in 1998 the development of wine production started from scratch converting with great efforts, due to the copious amount of rocks and boulders, the bare-land into vineyards but always respecting the existing hedges, dry-stone walls and woods . The new cellar was terminated in 2006 and today Massi di Mandorlaia is a benchmark for the Morellino di Scansano Area. At present the vineyards cover 56 ha (135 acres) ha out of which 46 ha (112 acres) are Morellino di Scansano DOCG while a minor part produce IGT wines.

La Tradizione - *The Tradition*
MORELLINO DI SCANSANO

L'Innovazione - The Innovation

MORELLINO I MASSI

Morellino di Scansano DOCG

375 ml.
750 ml.

Vitigni: Sangiovese 85% Alicante 15%
Vinificazione e Affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento in botte di rovere per 12 mesi.
Note di degustazione: colore rubino intenso. Aromi speziati e note minerali evolvono in fruttato con un corpo rotondo e pieno, lievi note acide armonizzate con una buona alcolicità. Finale piacevolmente balsamico.
Abbinamenti: pasta al sugo di cinghiale o ragù di carne, selvaggina, stufato di cinghiale, carni rosse alla griglia.

Grape varieties: *Sangiovese 85% Alicante 15%*
Wine making and aging: *fermentation in stainless steel vats and aging in oak casks for 12 months.*
Tasting notes: *deep ruby color. Spicy aromas and mineral notes evolve into fruity with a full and round. Slightly acid notes harmonized with a good alcohol. Pleasant balsamic final.*
Food pairings: *pasta with wild boar sauce or meat sauce, venison, wild boar stew, grilled red meat.*

MANDORLAIA RISERVA

Morellino di Scansano DOCG

750 ml.

Vitigni: Sangiovese 85% Alicante and Cabernet 15%
Vinificazione e Affinamento: fermentazione in tini di acciaio, affinamento di 12 mesi in barrique seguito da 12 mesi in botte di rovere.
Note di degustazione: intrigante intensità del colore rubino con riflessi purpurei con lieve tendenza al granato. Complessi sentori di cuoio, tabacco e frutti a bacca nera. Corpo notevole sostenuto da tannini strutturati e sericei, lungo finale con lievi note speziate.
Abbinamenti: piatti strutturati di carne bianca e rossa, in particolare agnello al forno e maiale arrosto, stufati di carne di manzo e cinghiale.

Grape varieties: *Sangiovese 85% Alicante e Cabernet 15%*
Wine making and aging: *fermentation in stainless steel vats and aging in barrique for 12 months followed by further 12 months in oak casks.*
Tasting notes: *intriguing intense ruby color with purple hues with a slight tendency to garnet. Complex aromas of leather, tobacco and black berries. Remarkable body supported by structured and silky tannins, long finish with subtle spicy notes.*
Food pairings: *Structured dishes of white and red meat, particularly roasted lamb and pork, stewed beef and wild boar.*

SCORFANO ROSSO

Maremma Toscana DOC

750 ml.

Vitigni: Sangiovese e Alicante
Vinificazione e Affinamento: macerazione molto breve del Sangiovese poi ripassato sulle bucce di Alicante.
Note di degustazione: colore rubino, al naso si sentono note di frutti di bosco e profumi floreali. In bocca è fresco al primo impatto e poi morbido, tannino solo appena percettibile. Il corpo è piacevolmente leggero. Un vino di facile beva, gustoso e non impegnativo.
Abbinamenti: tutti i piatti di pesce specialmente al sugo tipo cacciucco, piatti di pesce saporiti e con note piccanti ma anche primi piatti di carne, pizza, taglieri di salumi, zuppe.

Grape varieties: *Sangiovese and Alicante*
Wine making and aging: *short maceration of Sangiovese, then refreshed on Alicante skins.*
Tasting notes: *ruby color, complex aromas of berries, floral notes. Fresh at the first impact and then soft and round. Barely perceptible tannin. The body is pleaseantly light. Easy drinking wine.*
Food pairings: *fish dishes, especially cooked with tomato sauce, tasty fish dishes with spicy notes but also for pasta with meat saoue, pizza, cold cuts, soups and for an every day use.*

COLPETROSO

Costa Toscana IGT

750 ml.

Vitigni: Alicante 90% Petit Verdot 10%
Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento di 18 mesi in barrique.
Note di degustazione: colore rosso propora, note di confettura e frutta rossa matura al naso, impatto potente in bocca, morbido e vellutato. Complessi sentori di mora, vaniglia, tannino piacevole ed equilibrato con un finale leggermente balsamico, lungo e persistente.
Abbinamenti: selvaggina, cinghiale in umido, formaggi stagionati, carni rosse alla brace.

Grape varieties: *Alicante 90% Petit Verdot 10%*
Wine making and aging: *fermentation in stainless steel vats and aging in barriques for 18 months.*
Tasting notes: *purple-red colour, hints of red fruit jam on the nose, strong impact in the mouth, soft and smooth taste. Complex aromas of blackberry, vanilla, pleasant and balanced tannins with a long lasting balsamic final.*
Food pairings: *stewed game and wild boar meat, aged cheeses, grilled red meats.*

VERMENTINO

Costa Toscana IGT

750 ml.

Vitigni: Vermentino
Vinificazione e Affinamento: criomacera-zione e fermentazione in tini di acciaio.
Note di degustazione: Colore giallo paglierino pallido con riflessi dorati. Aromi intensi e persistenti di fiori selvatici. Acidità vivace e fresca, gusto armonioso, finale intrigante di frutti esotici.
Abbinamenti: adatto come aperitivo con antipasti a base di pesce, primi piatti ai frutti di mare, pesce al forno o sulla griglia, crostacei tipo gamberi al vapore.

Grape varieties: *Vermentino*
Wine making and aging: *criomaceration and fermentation in stainless steel vats.*
Tasting notes: *Pale straw yellow color with golden highlights. Intense and persistent aromas of wild flowers. Lively acidity and fresh, harmonious taste, intriguing final of exotic fruits.*
Food pairings: *suitable as an aperitif with fish appetizers, pasta with seafood, baked fish or grilled shellfish like steamed shrimp.*

BELVEDERE CAMPÒLI

CHIANTI CLASSICO

Belvedere Campòli nel Chianti Classico è il nuovo gioiello che si affianca alle aziende del Conte Guicciardini: Castello di Poppiano, azienda storica e leader del Chianti Colli Fiorentini, e Massi di Mandorlaia , realtà emergente nel Morellino di Scansano.
I terreni di Belvedere Campòli, chiamati Pastrichelli e Roncognano, sono già menzionati in una cartapecora del 1057 riguardante una concessione in enfiteusi fatta dall' Abate di Passignano. Nel passato, prima di essere acquistati dai Guicciardini essi appartennero alle antiche famiglie dei Chimenti e dei Catellacci.
Belvedere Campòli si trova in una delle zone più vocate del Chianti Classico a quota di 400 metri sul crinale delle colline fra Mercatale e Montefiridolfi alle pendici del poggio di Monte Folchi con alle spalle fitte boscaglie e di fronte un panorama mozzafiato di colline di oliveti e vigneti, castelli, ville chiese, sulle vallate della Greve e della Pesa, un "belvedere" tale da giustificarne ampiamente il nome. L' accesso è suggestivo attraverso un lungo viale di cipressi.
Esposizione e terreni sono ottimali per garantire grandi vini. I vigneti attualmente 8 ettari e mezzo, verranno progressivamente portati a 14 ettari. Lo sviluppo di Belvedere Campòli sarà complementare a quello delle altre due aziende del Conte Guicciardini. È una nuova sfida per diversificare la nostra offerta elevandone al contempo il profilo qualitativo.

Belvedere Campòli in Chianti Classico, a new precious gem, joins the estates of Conte Guicciardini, Castello di Poppiano, historical estate and flagship of Chianti Colli Fiorentini, and Massi di Mandorlaia emerging reality of Morellino di Scansano.
The land holdings of Belvedere Campòli , called in the ancient times Pastrichelli and Roncognano, are mentioned in an antique parchment of 1057 concerning a concession in emphyteusis (perpetual lease) made by the Abbot of the Passignano Abbey. In the old times, before becoming a Guicciardini property, the estate pertained to two ancient families, Chimenti and Catellacci.
Belvedere Campòli lies in one of the most prestigious areas of Chianti Classico, at elevation of 400 meters on the hills ridge between Montefiridolfi and Mercatale on the slopes of Monte Folchi. On the back thick forests and in front a dramatic open view over the Greve and Pesa valleys, hills, olive groves, castles, villas, antique churches, create a wonderful panorama which well justifies the "belvedere" name.
Exposure and soils are the ideal precondition for great wines.The vineyards, presently covering 8.50 hectares, will progressively attain 14 hectares. The development of Belvedere Campòli will be complementary to that of the two other Conte Guicciardini estates: a new challenge intended to further diversify our offer while raising its qualitative profile.

La Tradizione - *The Tradition*
CHIANTI CLASSICO

L'antico tabernacolo tra le vigne di Belvedere, restaurato da Ferdinando Guicciardini nel 2018.

Belvedere Campoli

Chianti Classico DOCG

750 ml.

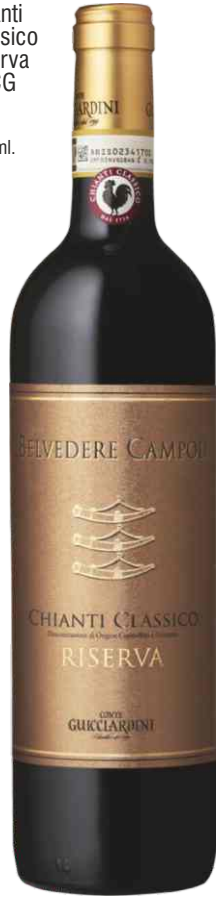
Vitigni: Sangiovese
Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini di acciaio e cemento, affinamento di 12 mesi in botte di rovere.
Note di Degustazione: colore rosso rubino. Al naso si presenta fruttato con sentori tipici di frutti rossi e delicate note di erbe aromatiche. In bocca è fresco, il frutto succoso e intenso, di buona struttura dai tannini eleganti e ben bilanciati. Il finale è lungo e complesso.
Abbinamenti: carni rosse e bianche alla brace, arrosto e stufate.

Grape varieties: *Sangiovese*
Wine making and aging: *fermentation in stainless steel and cement vats and aging in oak cask for 12 months.*
Tasting notes: *deep ruby colour, fruity notes with typical red fruits and delicate aromatic herbs notes. Hints of cherryes and raspberries. Fresh, intense and juicy in the mouth, elegant and balanced tannins. Long and complex final.*
Food pairings: *grilled, roasted and stewed red and white meats.*

Riserva

Chianti Classico Riserva DOCG

750 ml.



Vitigni: Sangiovese
Vinificazione e Affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento in botte di rovere per 24 mesi.
Note di degustazione: colore rubino intenso, al naso si intrecciano profonde note di frutta matura e piacevoli sentori floreali. In bocca è profondo e complesso, fine ed elegante. Si percepiscono sentori speziati e balsamici. Lunga persistenza finale.
Abbinamenti: piatti a base di selvaggina, stufati di manzo o cinghiale, arrosti e grigliate di carni rosse.

Grape varieties: *Sangiovese*
Wine making and aging: *fermentation in stainless steel vats and aging in oak casks for 24 months.*
Tasting notes: *intense ruby red color with complex bouquet of rip fruit and floral notes.*
Intense and elegant structure with velvety tannins. Nice, long and balanced finish.
Food pairings: *dishes of venison, game, braised beef or wild boar, roasted and grilled red meat.*

Gran Selezione

Chianti Classico DOCG

750 ml.

Vitigni: Sangiovese
Vinificazione e Affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento in botte di rovere per 30 mesi e poi per altri 6 mesi in bottiglia
Note di degustazione: rosso rubino intenso e profondo, tendente al granato con l'invecchiamento. Aroma intenso ed elegante bouquet, minerale, speziato, con note selvatiche e di cuoio tipiche del Sangiovese, arricchito con un pizzico di frutta rossa. Gusto elegante, pieno, ricco, vellutato e allo stesso tempo austero e persistente con un gusto piacevolmente tannico. Ben bilanciato.
Abbinamenti: piatti a base di selvaggina, stufati di manzo o cinghiale, arrosti e grigliate di carni rosse. Adatto per piatti elaborati e complessi.

Grape varieties: *Sangiovese 95%*
Wine making and aging: *fermentation in stainless steel vats and aging in oak casks for 30 months then 6 in the bottle*
Tasting notes: *intense and deep ruby red, tending to garnet with aging. Intense aroma and elegant bouquet, mineral, spicy, with wild and leathery notes typical of Sangiovese, enriched with a pinch of red fruit. Elegant, full, rich, velvety and at the same time austere and persistent taste with a pleasantly tannic taste. Well balanced.*
Food pairings: *dishes of venison, game, braised beef or wild boar, roasted and grilled red meat.*

Castello di Poppiano
Chianti Colli Fiorentini
Carrara
Massa
Tuscany
ITALY
Lucca
Pistoia
Prato
Firenze
Pisa
Livorno
Siena
Arezzo
Belvedere Campóli
CHIANTI CLASSICO
TUSCANY
Grosseto
ZONE DEL CHIANTI
CHIANTI AREAS
CHIANTI CLASSICO
CHIANTI COLLI FIORENTINI
CHIANTI MONTALBANO
CHIANTI RUFINA
CHIANTI COLLI SENESI
CHIANTI COLLI ARETINI
CHIANTI COLLI PISANI
CHIANTI MONTESPERTOLI
CHIANTI
MORELLINO DI SCANSANO
MORELLINO DI SCANSANO
30 km
20 mi
Massi di Mandorlaia
Morellino di Scansano

CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1199

Via Fezzana, 45 - 50025 Montespertoli (Firenze)
Tel: +39 055 82315 - Fax +39 055 82368
info@conteguicciardini.it

www.conteguicciardini.it

DesignBu.com