



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Camposegreto

VIOGNER

Toscana IGT

750 ml.

Vino monovarietale a base di Viognier, vitigno originario della bassa valle del Rodano francese, che ha trovato in Toscana ed in particolare sulle colline fiorentine un habitat ideale. Prodotto dal Castello di Poppiano in uno spirito innovativo. Il nome del vino deriva da quello della vigna, una posizione molto vocata dove il Viognier esprime al meglio il suo potenziale. Vitigno dalle marcate e tipiche note fruttate (pesca e albicocca), dalla buona struttura e freschezza. Vinificazione effettuata sulle bucce per estrarre dall'uva grassezza, colore ed aromaticità.

Vitigni: Viognier

Vinificazione e affinamento: macerazione pre-fermentativa a freddo e affinamento in tini di acciaio.

Note di degustazione: colore giallo paglierino con riflessi lievemente verdognoli fresco e piacevolmente profumato con sentori leggermente fruttati di pesca ed albicocca, corpo elegante, finale lungo e piacevole.

Abbinamenti: Pesce arrosto, crostacei e frutti di mare in genere. Ottima anche con tagliere di salumi, tartare di carne e primi piatti a base di funghi e tartufo.

Mono-varietal wine made from Viognier, a typical grape from the lower valley of the French Rhone, which has found an ideal habitat in Tuscany and in particular on the Florentine hills. Produced by Castello di Poppiano in an innovative spirit. The name of the wine derives from that of the vineyard, a very suitable position where Viognier best expresses its potential. Typical fruity notes on the nose (peach and apricot), with good structure and freshness on the palate. Fermentation of the grapes on the skins to extract fatness, color and aroma.

Grape varieties: Viognier

Fermentation and aging: cold maceration before the fermentation and then aging in stainless steel vats.

Tasting Notes: attractive slightly yellow color with green hues, floral fragrance sustained by fruity aromas of peach and apricot, harmonic, round, well-structured body, long pleasant finish.

Pairings: roasted fish, shellfish and seafood in general. Also excellent with cold cuts, meat tartare and first courses based on mushrooms and truffles.



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1599