



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Canaiolo

Toscana IGT

750 ml.

Il Canaiolo Nero è un vitigno di antichissima tradizione in Toscana. Un antico documento del 1822 conservato nell'archivio storico del Castello redatto dal fattore dell'epoca, ne parlava come uno dei vitigni più idonei alla produzione del Vin Santo, segno che già in quel periodo questo vitigno dall'aspetto grosso e consistente era già coltivato nelle colline circostanti la fattoria. In seguito il Canaiolo, considerato vitigno autoctono toscano è stato usato frequentemente come complementare del Chianti per donare al Sangiovese profumi, corpo e piacevolezza. In purezza risulta un vino dal carattere fortemente tipico e territoriale. Il nome Canaiolo potrebbe derivare dal latino dies caniculares, il periodo più caldo dell'estate (canicola), dalla fine di luglio alla fine di agosto, quando le uve cambiano colore. Alcuni dei sinonimi di questo vitigno (Canina, Cagnina, Uva dei Cani) possono anche far pensare alla rosa canina o all'erba canina, forse per la caratteristica nota amarognola del vino che se ne ottiene.

Vitigni: Canaiolo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in tini di acciaio.

Note di degustazione: Spiccate note floreali fresche e vibranti, sentori marcati di frutta rossa fresca e erbe aromatiche tipiche toscane. Grande freschezza e piacevolezza al palato. Carattere autentico, gusto fine e asciutto ma al contempo pieno e avvolgente. Vino schietto e di sorprendente bevibilità.

Abbinamenti: primi piatti al sugo di carne, zuppe e minestre saporite. Carni stufate e bollite sia bianche che rosso, fegato e selvaggina in genere.

Canaiolo Nero is an ancient traditional grape of Tuscany. An ancient document of 1822 preserved in the historical archive of the Castle drawn up by the factor of the time, spoke of it as one of the most suitable vines for the production of Vin Santo, a sign that Canaiolo was already cultivated in the hills surrounding the farm. Subsequently, Canaiolo, considered a native Tuscan grape, was frequently used as a complement to Chianti to give to the Sangiovese aromas, body and pleasantness. In purity, it is a wine with a strongly typical and territorial character. The name Canaiolo could derive from the Latin dies caniculares, the hottest period of summer (heat wave), from the end of July to the end of August, when the grapes are starting to change color. Some of the synonyms of this vine (Canina, Cagnina, Uva dei Cani) may also suggest or canine grass, perhaps due to the characteristic bitter note of the wine obtained from it.

Grape varieties: Canaiolo

Fermentation and aging: fermentation and aging in stainless steel Vats.

Tasting notes: Fresh and vibrant floral notes, hints of fresh red fruit and typical Tuscan aromatic herbs. Great freshness and pleasantness on the palate. Authentic character, fine and dry taste, round and full at the same time. Straightforward and highly drinkable wine.

Food pairings: first courses with meat sauce and savory soups. Stewed and boiled white and red meats, liver and game in general.



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1899