



CASTELLO di POPPIANO

Chianti Colli Fiorentini

Il Cortile

Chianti Colli Fiorentini DOCG

375 ml. - 750 ml.

"Il Cortile" è il risultato di anni di lavoro del Castello di Poppiano, concentrato sull'obiettivo di sviluppare a livelli di eccellenza il suo prodotto più tipico, il "Chianti Colli Fiorentini DOCG". Da questi territori, le più nobili famiglie fiorentine si rifornivano dei migliori vini di qualità fin dal Rinascimento. L'esposizione ottimale dei vigneti, i rendimenti contenuti sono le basi della qualità del vino.

Vitigni: Sangiovese e complementari

Vinificazione e Affinamento: vinificato in tini di acciaio e affinato in botti di rovere.

Note di Degustazione: Color rubino con riflessi porpora, aromi tipici che si aprono a sentori fruttati, equilibrio fra componenti tanniche ed alcoliche. Finale lungo ed elegante.

Abbinamenti: vino versatile adatto a primi piatti a base di sughi di carne, zuppe della tradizione toscana (ribollita), carne rossa alla griglia o arrosto (bistecca alla fiorentina, grigliate miste di manzo e maiale).

"Il Cortile" is the result of years of focused efforts at Castello di Poppiano to enhance its most typical product, "Chianti Colli Fiorentini" DOCG. Optimum exposure of the vineyards and low yields are the key factors behind this high quality wine. Since the Renaissance period, from these territories, the noblest Florentine families used to buy the best quality wines.

Grape varieties: Sangiovese and complementary grapes

Fermentation and Aging: in stainless steel vats and then in oak casks.

Tasting Notes: Brilliant ruby with purple hues, incisive aromas that open with fruity flavours, great balance between alcoholic component and tannins. Elegant, deep, long finish.

Pairings: versatile wine suitable for first courses based on meat sauces, soups (especially traditional Tuscan soups (ribollita), grilled or roasted red meat (steak, mixed grilled beef and pork).



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1999