



CASTELLO di POPPIANO

*Chianti Colli Fiorentini*

## Riserva

Chianti Colli Fiorentini DOCG

750 ml.

È il vino più rappresentativo della tradizione del Castello di Poppiano. Selezione particolare di "Chianti Colli Fiorentini" delle migliori annate, maturata in botti di rovere. Una Riserva che esalta il carattere più nobile del Sangiovese che cresce sulle colline che circondano Firenze. Da questi territori, le più nobili famiglie fiorentine si rifornivano dei migliori vini di qualità fin dal Rinascimento.

**Vitigni:** Sangiovese e complementari

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

**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 alcolica. Piacevole finale lungo e bilanciato.

**Abbinamenti:** carni rosse grigliate, arrosto o stufate (manzo, maiale, selvaggina, agnello). Particolarmente idoneo ad accompagnare piatti di grande struttura e sapore (stufato di manzo) e piatti di spiccata grassezza e sapidità.

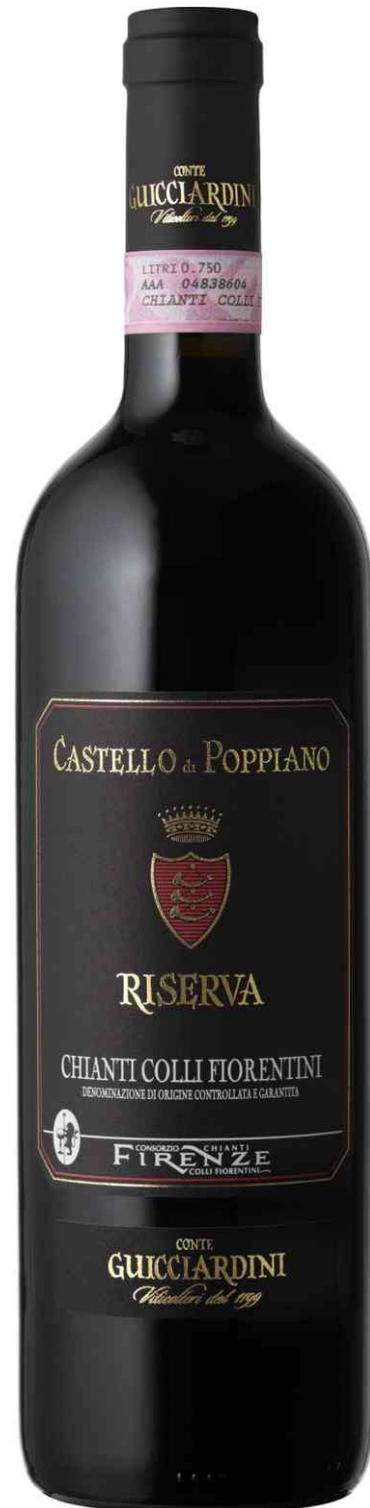
The most representative wine of the Castello di Poppiano tradition, a selection of "Chianti Colli Fiorentini" of the best vintages. Since the Renaissance period, from these territories, the noblest Florentine families used to buy the best quality wines. Riserva matures in oak casks in the cellar of the Castle.

**Grape varieties:** Sangiovese and complementary grapes

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

**Tasting Notes:** dark ruby with slightly garnet hues, complex aromatic impact, full bodied with noticeable tannins, intense but subtle texture, well harmonized with a well tempered alcohol. Pleasant, full balanced finish.

**Pairings:** grilled, roasted or stewed red meats (beef, pork, game, lamb). Particularly suitable with complex structure, fat and flavor food (stewed beef).



CONTE  
GUICCIARDINI  
*Viticoltori dal 1559*