



CASTELLO di POPPIANO

*Chianti Colli Fiorentini*

## Manzoni

Metodo Classico Brut

750 ml. - 1,5 lt.

Il Manzoni Bianco è una combinazione di Riesling Renano e Pinot Bianco realizzata ai primi del Novecento dall'eminente agronomo Luigi Manzoni, produce un vino unico per aromaticità, struttura ed eleganza. La produttività contenuta e i grappoli piccoli donano concentrazione e corpo. Per questo i Guicciardini ne hanno fatto la base del loro spumante. Realizzato secondo il Metodo Champenois (Metodo Classico) dopo un affinamento sui lieviti di 24 mesi.

**Vitigni** Manzoni Bianco

**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.

**Grado alcolico:** 12% - 12.5%

**Note di Degustazione:** Ricca complessità di profumi, delicate note floreali, una spiccata mineralità, grande struttura e un perlage molto fine e persistente. Completano il bouquet i profumi di liquirizia e di glicine. In bocca libera lentamente una quantità di bollicine finissime, note agrumate e floreali prevalgono. Ideale come aperitivo ma anche a tutto pasto.

The Manzoni Bianco grape, a combination of Renan Riesling and Pinot Bianco, realized in the early '900 by the eminent agronomist Luigi Manzoni, produces a unique, aromatic and elegant wine. The low productivity and the small bunches give concentration and body. For this reasons the Guicciardini have chosen Manzoni Bianco for their sparkling wine. Realized following the Champenois Method (Classic Method) after aging on the yeasts for 24 months

**Harvest:** Middle August

**Wine Making Process:** grapes hand-picked in 20 kg boxes, pressing of intact grapes

**Fermentation process:** is stainless steel and in barriques with malolactic fermentation

**Aging:** on the dregs from 8/10 months before the "tirage". 24 aging on the yeasts

**Alcohol:** 12% - 12.5%

**Tasting Notes:** complex nose, delicate floreal notes, distinct mineral taste, great body, fine and persistent perlage. Remarkable structure, citrus-like notes and liquorice notes. Very elegant in the mouth, perfect as aperitif or accompanying the meal.



CONTE  
**GUICCIARDINI**  
*Viticoltori dal 1899*