



CASTELLO di POPPIANO

Chianti Colli Fiorentini

Rosato della Costa

Toscana IGT

750 ml.

Ottenuto dalla fermentazione a temperatura controllata di mosti di uve rosse dopo un contatto molto limitato con le bucce delle uve. Un rosato piacevole e beverino che unisce un carattere secco e minerale ad una piacevole morbidezza e persistenza al palato.

Vitigni: Sangiovese e complementari

Vinificazione e affinamento: pressatura diretta delle uve e fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.

Note di Degustazione: vino piacevole, fresco e beverino. Colore brillante dalla tonalità velo di cipolla. Ha un profumo intenso, delicato, complesso; si percepiscono note floreali, agrumate, di frutta fresca. In bocca è pieno, avvolgente, equilibrato e persistente.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, in abbinamento ad antipasti, primi piatti con sughi di carne e verdure, pizza, taglieri di salumi. Ideale anche in abbinamento con piatti di pesce arrosto, crostacei e molluschi.

Obtained from fermentation at controlled temperature of musts of red grapes. A pleasant and drinkable rosé that combines a dry and mineral character with a pleasant softness and persistence on the palate.

Grape varieties: Sangiovese and complementary grapes

Fermentation and aging: direct pressing of the grapes and fermentation in steel vats at a controlled temperature.

Tasting Notes: an easy drinking pleasant fresh wine Brilliant color, intense scent, delicate, complex; floral, citrus and fresh fruit notes are perceived. In the mouth it is full, enveloping, balanced and persistent.

Pairings: excellent as an aperitif, in combination with appetizers, first courses with meat and vegetable sauces, pizza, platters of cold cuts. Also ideal in combination with roasted fish, shellfish and clams.



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1959