



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Syrah

Toscana IGT
750 ml.

Il Syrah è un antico vitigno di tradizione mediorientale, il cui nome deriva dall'antica città persiana di Shiraz. Portato in Europa ed in Italia dagli antichi romani, ha trovato in Toscana un habitat ideale. Questo vino ne esalta le qualità più tipiche come la speziatura, i profumi intriganti e la robustezza. Il finale piacevolmente morbido ed equilibrato contribuisce a renderlo un vino accattivante e complesso.

Vitigni: Syrah

Vinificazione e affinamento: vinificazione in tini di acciaio, affinamento in parte in botti di rovere ed in parte in barrique.

Note di Degustazione: color porpora intenso brillante. Aromi speziati si aprono a sentori di frutti con complesse note "boisé". Tipica speziatura di pepe nero e vaniglia. Vino rotondo e bilanciato con un corpo solido ma non aggressivo, struttura morbida e voluttuosa con un finale fruttato ed intrigante.

Abbinamenti: carni rosse alla griglia o stufate, in particolare agnello in tutte le sue diverse versioni (alla griglia, arrosto o stufato) selvaggina, formaggi speziati e stagionati. Ottimo in abbinamento con i cibi piccanti.

Syrah is an ancient Middle Eastern traditional grape, whose name derives from the ancient Persian city of Shiraz. Brought to Europe and Italy by the ancient Romans, it found an ideal habitat in Tuscany. This wine enhances the most typical qualities such as spiciness, intriguing aromas and robustness. The pleasantly soft and balanced finish helps to make it a captivating and complex wine.

Grape varieties: Syrah

Fermentation and aging: in stainless steel vats and aging in big oak casks and partly in barriques.

Tasting Notes: purple intense, bright color, pepper and cloves open up to fruits with complex delicate "boisé" notes. Typical black pepper and vanilla hints Roundness balanced with a solid but not aggressive body, smooth voluptuous texture, long finish with intriguing fruity notes.

Pairings: grilled or stewed red meats, in particular lamb in all its different versions (grilled, roasted or stewed), game, spicy and aged cheeses. Spicy food in general.



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1999