



CASTELLO di POPPIANO  
*Chianti Colli Fiorentini*

**Toscoforte**  
SANGIOVESE  
Toscana IGT  
750 ml.

I Guicciardini per secoli hanno coltivato sulle assolate colline del Castello di Poppiano il Sangiovese, indiscusso re della viticoltura Toscana. Questo vino è espressione del suo carattere più puro e delle sue più riconoscibili caratteristiche organolettiche.

**Vitigni:** Sangiovese

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

**Note di Degustazione:** colore rubino di notevole intensità, complessi aromi di frutti di bosco, corpo notevole sostenuto da tannini vellutati e da un tenore alcoolico bilanciato. Finale lungo ed elegante.

**Abbinamenti:** primi piatti a base di sughi di carne, 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 Guicciardini for centuries have cultivated Sangiovese (the undiscussed king of Tuscan viticulture) on the sunny hills of Castello di Poppiano. This wine is an expression of its purest character and its most recognizable organoleptic characteristics

**Grape varieties:** Sangiovese

**Fermentation and aging:** fermentation in stainless steel vats and aging in big oak casks.

**Tasting Notes:** ruby color of great intensity, complex aromas of undergrowth red fruits, smooth and robust body which well sustained by sweets tannins and balanced alcohol. Long, tasty finish.

**Pairings:** Pasta with meat sauce, 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 1199*