



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Vin Santo della Torre Grande

Vin Santo Colli Fiorentini DOC

500 ml.

Fra i prodotti più tradizionali, è il simbolo dell'ospitalità Toscana. Ottenuto da uve di Malvasia e trebbiano appassite su graticci, è fermentato ed invecchiato in "caratelli" nella spettacolare Vinsantaia della "Torre Grande" del Castello dove lentamente prende corpo questo vinsanto secco di particolare bouquet e gusto.

Vitigni: Malvasia e Trebbiano

Vinificazione e affinamento: Appassimento tra Settembre e Novembre su graticci nella sala di appassimento del Castello. Fermentazione e affinamento in "caratelli" di castagno e di rovere nella Torre Grande. La maturazione e l'affinamento nei "caratelli" si protrae per minimo quattro anni, fino alla quasi completa fermentazione dello zucchero residuo.

Note di degustazione: struttura asciutta, tipica del vinsanto tradizionale dei tempi antichi, bilanciata da una delicata nota dolce che ricorda la frutta secca, la vaniglia, il miele, il tabacco da pipa. Al palato è complesso estremamente caldo e persistente.

Abbinamenti: tutti i tipi di dolci e dessert, in particolare la pasticceria secca. Ottimo, se servito leggermente fresco, anche in abbinamento a formaggio erborinati e foie gras.

One of the most typical and traditional Tuscan wine, the Vinsanto it is the symbol of Tuscan hospitality. Obtained from Malvasia and Trebbiano grapes dried on racks, fermented and aged in "caratelli" (kegs) in the spectacular Vinsantaia of the "Torre Grande" of the Castle where this dry dessert wine with a complex bouquet and taste slowly takes shape.

Grapes: Malvasia and Trebbiano

Fermentation and aging: Drying between September and November on racks in the room of withering of the Castle. Fermentation and aging in chestnut and oak "caratelli" (kegs) in the Great Tower. Maturation and aging in the "caratelli" for at least four years, until the almost complete fermentation of the residual sugar.

Tasting notes: dry structure, typical of the traditional vinsanto of ancient times, balanced by a delicate sweet note reminiscent of dried fruit, vanilla, honey, pipe tobacco. On the palate it is complex and extremely warm and persistent.

Pairings: all types of sweets and desserts, especially dry pastries. Excellent, if served slightly chilled, even in combination with blue cheese and foie gras.



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1599