



CASTELLO di POPPIANO

Chianti Colli Fiorentini

Le Terre

Chianti DOCG

750 ml.

Ottenuto dalle uve tipiche del Chianti basato su Sangiovese con aggiunta delle uve complementari più tradizionali. Un vino che rispecchia il carattere genuino e più tipico del Chianti di un tempo. La sua grande freschezza e bevibilità, caratteristiche che hanno reso il Chianti famoso nel mondo, lo rendono un vino versatile e adatto ad ogni occasione.

Vitigni: Sangiovese e complementari

Fermentazione e affinamento: fermentazione e affinamento in tini di acciaio.

Note di Degustazione: vino giovane e vivace di colore rubino con bouquet vinoso intenso piacevole e beverino.

Abbinamenti: vino versatile adatto a primi piatti a base di sughi di carne, zuppe della tradizione toscana (ribollita), carne rossa alla griglia o arrosto (bistecca alla fiorentina, grigliate miste di manzo e maiale).

Obtained from the typical grapes of Chianti based on Sangiovese and traditional complementary grapes. Fermented slowly at controlled temperature in the old tuscan way. Its great freshness and drinkability, characteristics that have made Chianti famous in the world, make it a versatile and suitable wine for any occasion

Grape varieties: Sangiovese and complementary grapes

Fermentation and aging: fermentation and aging in stainless steel vats.

Tasting Notes: a young lively ruby-red Chianti with intense vinous bouquet.

Pairings: versatile wine suitable for first courses based on meat sauces, soups (especially traditional Tuscan soups (ribollita), grilled or roasted red meat (steak, mixed grilled beef and pork).



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1859