



CASTELLO di POPPIANO

*Chianti Colli Fiorentini*

## Sassaia del Virginio

Toscana IGT

750 ml.

Vino bianco fresco ed elegante, a base di vitigni tipici del territorio come il Trebbiano e la Malvasia. Il suo nome deriva da quello della vigna, un campo sassoso in riva destra del torrente Virginio. Il Trebbiano dona al vino il suo tipico gusto asciutto e beverino e la Malvasia ne esalta le note olfattive.

**Vitigni:** Trebbiano e Malvasia

**Vinificazione e affinamento:** macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione e affinamento in tini di acciaio.

**Note di Degustazione:** colore giallo paglierino di grande lucentezza, aromi di fiori bianchi, al gusto fresco e vivace di grande piacevolezza e ottima persistenza.

**Abbinamenti:** un vino bianco da aperitivo, ottimo in abbinamento con tutti i piatti di pesce più delicate ma anche con taglieri di salumi e formaggi.

Fresh and elegant white wine, made from typical local vines such as Trebbiano and Malvasia. His name derives from that of the vineyard, a stony field on the right bank of the Virginio stream. Trebbiano gives the wine its typical dry and drinkable taste and Malvasia enhances its olfactory notes.

**Grape varieties:** Trebbiano and Malvasia

**Fermentation and aging:** cold maceration before the fermentation and then aging in stainless steel vats.

**Tasting Notes:** pale yellow bright color, white flowers aroma, fresh lively taste pleasant and persistent.

**Pairings:** excellent as an aperitif and in combination with all the most delicate fish dishes but also with cold cuts and cheeses.



CONTE  
GUICCIARDINI  
*Viticoltori dal 1999*