



CASTELLO di POPPIANO

*Chianti Colli Fiorentini*

LA TRADIZIONE - THE TRADITION



## RISERVA

Chianti Colli Fiorentini DOCG

750 ml.

È il vino più rappresentativo della tradizione del Castello di Poppiano. Selezione particolare di "Chianti Colli Fiorentini" delle migliori annate, maturata in botti di rovere.

**Vitigni:** Sangiovese 75% Merlot Cabernet 20%, Colorino 5%.

**Vinificazione:** fermentazione in tini, a temperatura controllata a 27-28°C e macerazione di 18 giorni.

**Maturazione e Affinamento:** in tini, quindi per 18-24 mesi in botti di rovere. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

**Grado alcolico:** 13 - 14 % Vol.

**Note di Degustazione:** colore rosso rubino intenso con riflessi granati, bouquet evoluto e complesso. Struttura intensa ed elegante con tannini vellutati ben armonizzati con la componente alcolica. Piacevole finale lungo e bilanciato.

The most representative wine of the Castello di Poppiano tradition, a selection of "Chianti Colli Fiorentini" of the best vintages, Riserva is matured in oak casks in the cellar of the Castle.

**Grape Varieties:** Sangiovese 75%, Merlot and Cabernet 20%, Colorino 5%.

**Wine Making Process:** fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 27-28°C, 18 days maceration.

**Maturing and Aging:** in vats, then 18 to 24 months in oak casks for 3-4 months then in bottle for at least 3 months.

**Alcohol:** 13 - 14 % Vol.

**Tasting Notes:** dark ruby with slightly garnet hues, complex aromatic impact, full bodied with noticeable tannins, intense but subtle texture, well harmonized with a well tempered alcohol. Pleasant, full balanced finish.

CONTE FERDINANDO  
GUICCIARDINI

*Viticoltori dal 1399*

Via Fezzana, 45 - 50025 Montespertoli (Firenze) - Tel: +39 055 82315 - Fax +39 055 82368  
info@conteguicciardini.it

Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
22 a 24/04/2014. (2º dia)