



ACQUISTATO IL

"Il Cortile" Chianti Colli Fiorentini DOCG 2022

2022

Produzione di eccellenza



Il Cortile, Chianti Colli Fiorentini DOCG, è il risultato di anni di lavoro del Castello di Poppiano, mirato alla produzione di vini di eccellenza, fedeli alle proprie origini. L'esposizione ottimale dei vigneti e i rendimenti contenuti sono le basi della qualità del vino. Sangiovese per l'85%, Canaiolo e Colorino per la parte restante, questo Chianti fermentazione in tini termo-controllati, con una fase di macerazione della durata di circa due settimane. Quindi, dopo la svinatura, matura in parte per 4-6 mesi in botti di rovere. Una fase di affinamento in bottiglia, completa il ciclo produttivo. Color rubino con riflessi porpora, questo rosso toscano ha aromi tipici che si aprono con sentori fruttati e un buon equilibrio fra componenti tanniche e alcoliche. Il finale è lungo ed elegante. Anche in questo caso, si tratta di un eccellente vino "da carne". Fresco e ben bilanciato in tutte le sue componenti, questo Chianti del Colli Fiorentini DOCG accompagna la bistecca, alla fiorentina, ma anche taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura.

I Guicciardini, una delle più antiche famiglie Fiorentine, fin dal 1200 ebbero una posizione di rilievo nella vita politica, sociale e economica di Firenze. La loro storia è indissolubilmente legata a quella del Castello di Poppiano, una costruzione medioevale, eretto intorno all'anno mille come fortezza a difesa esterna di Firenze. Un atto di eredità del 1199 conferma la sua appartenenza ai Guicciardini da almeno nove secoli. Oggi il castello è una delle realtà più importanti della DOCG "Chianti Colli Fiorentini". I buoni terreni, localmente chiamati "alberese", argillosi ma ricchi di scheletro e ben drenati, sono la precondizione per ottenere vini di pregio. La cantina di vinificazione adiacente al castello, mentre quella di maturazione, in botti di rovere e barrique, si trova nei sotterranei, dove la temperatura ottimale è mantenuta naturalmente. Al Castello di Poppiano, dal 2015, si è affiancata anche un'altra tenuta, quella di Belvedere-Campòli, nel Chianti Classico. C'è poi Massi di Mandorlaia, localizzata in Maremma, in questo caso all'interno della denominazione Morellino di Scansano.

La Vigna

Terreno	medio calcareo con razioni di argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	4000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 85% Canaiolo e Ciliegolo 15%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vinificazione in tini di acciaio e affinamento in botti grandi di rovere per 12 mesi

Sensazioni Color rubino con riflessi porpora, aromi tipici che si aprono a sentori fruttati, equilibrio fra componenti tanniche ed alcoliche. Finale lungo ed elegante

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821