



ACQUISTATO IL .....

Chianti Colli Fiorentini Riserva "Castello di Poppiano" 2020

## L'etichetta più rappresentativa dell'azienda



Svinando®

Quando si tratta di Chianti, e in particolare quello denominato Colli Fiorentini DOCG, Conti Guicciardini è semplicemente un punto di riferimento assoluto. In questo caso, in particolare, ci troviamo di fronte all'etichetta più rappresentativa della tradizione del Castello di Poppiano. Si tratta, infatti, di una selezione particolare, delle migliori annate, maturata in botti di rovere. Sangiovese per l'85% circa e Merlot e Cabernet per la parte restante, questo rosso fermenta in tini condizionati con una macerazione di ben 18 giorni. Per la delicata fase di maturazione, in questo caso vengono utilizzate botti di rovere, dove il vino riposa per circa due anni. Quindi, dopo l'imbottigliamento, viene lasciato affinare in vetro per almeno altri 3 mesi prima del debutto ufficiale sul mercato. Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, al naso rivela un bouquet evoluto e complesso. In bocca, invece, si contraddistingue per una bella struttura e la naturale eleganza. I tannini sono vellutati e ben armonizzati con la componente alcolica. Rosso toscano purosangue, garantisce un finale lungo, piacevole e bilanciato.

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

<b>Terreno</b>	medio calcareo con frazioni di argilla
<b>Esposizione</b>	Sud Est
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	4500
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	Sangiovese 85% Merlot e Cabernet S. 15%

**Gradazione** 14.5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Vinificazione in tini di acciaio e maturazione in botti di rovere per 24 mesi

**Sensazioni** Rosso strutturato naso fruttato di frutti rossi maturi, note balsamiche di erbe mediterranee, al palato intenso e caldo. Tannino fine elegante e chiusura vellutata persistente.

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