CONTE GUICCIARDINI

Viticoltori dal 1199

CASTELLO di POPPIANO

Chianti Colli Fiorentini

MASSI DI MANDORLAIA

Morellino di Scansano

BELVEDERE CAMPÔLI

CHIANTI CLASSICO



CONTE

GUICCIARDINI

Viticoltori dal 1199

Castello di Poppiano

Chianti Colli Fiorentini

Storica fortezza eretta verso la fine del primo millennio a difesa esterna della città di Firenze. è l'azienda storica dei Guicciardini fin dall'anno 1199. La tenuta è situata nella zona del Chianti Colli Fiorentini. Nella cantina di vinificazione tutto è predisposto per valorizzare la qualità delle uve coltivate e raccolte nelle nostre vigne. L'affinamento, in botti per il Chianti Colli Fiorentini ed in barriques per i vini IGT, avviene lentamente nei sotterranei del Castello ed aggiunge ai vini rotondità, pregio e carattere che si completano con qualche mese di affinamento in bottiglia.

Massi di Mandorlaia

Morellino di Scansano

Se la storia del Castello di Poppiano affonda profondamente le radici nel tempo antico, quella di Massi di Mandorlaia è ben più recente. Il Morellino di Scansano è una denominazione di antica tradizione ed è la piu' importante della Maremma. L' area è collinare ed il paesaggio è unico: selvaggio e affascinante. Il clima caldo e secco con ampie escursioni di temperatura fra giorno e notte, ottimale per una maturazione equilibrata, la brezza marina, sono le condizioni fondamentali per produrre grandi vini. Fino al 1998 quando Massi di Mandorlaia fu acquistata dalla Famiglia Guicciardini i suoi terreni erano utilizzati solo per la pastorizia. Oggi Massi di Mandorlaia è uno dei punti di riferimento del Morellino di Scansano.

Belvedere Campóli

CHIANTI CLASSICO

Belvedere Campòli nel Chianti Classico è il nuovo gioiello che si affianca alle aziende del Conte Guicciardini e si trova in una delle zone più vocate del Chianti Classico a quota di 400 metri sul crinale delle colline fra Mercatale e Montefiridolfi Esposizione e terreni sono ottimali per garantire grandi vini. I vigneti attualmente 8 ettari e mezzo, verranno progressivamente portati a 14 ettari. Lo sviluppo di Belvedere Campòli sarà complementare a quello delle altre due aziende del Conte Guicciardini. È una nuova sfida per diversificare la nostra offerta elevandone al contempo il profilo qualitativo.







CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Il Cortile

Chianti Colli Fiorentini DOCG

375 ml. - 750 ml.

"Il Cortile" è il risultato di anni di lavoro del Castello di Poppiano, concentrato sull'obiettivo di sviluppare a livelli di eccellenza il suo prodotto più tipico, il "Chianti Colli Fiorentini DOCG". L'esposizione ottimale dei vigneti, i rendimenti contenuti sono le basi della qualità del vino. Color rubino con riflessi porpora, aromi tipici che si aprono a sentori fruttati, equilibrio fra componenti tanniche ed alcooliche. Finale lungo ed elegante.

Vitigni Sangiovese 85%, Canaiolo e Colorino 15%.

Vinificazione Fermentazione in tini a temperatura controllata a 26-27°C macerazione di 14 giorni.

Maturazione e Affinamento In tini quindi in parte per 4-6 mesi in botti di rovere. Affinamento in bottiglia.

Grado alcolico 13 - 13,5 % Vol.

Note di Degustazione Color rubino con riflessi porpora, aromi tipici che si aprono a sentori fruttati, equilibrio fra componenti tanniche ed alcooliche. Finale lungo ed elegante.

"Il Cortile" is the result of years of focused efforts at Castello di Poppiano to enhance its most typical product, "Chianti Colli Fiorentini" DOCG. Optimum exposure of the vineyards and low yields are the key factors behind this high quality wine.

Grape varieties Sangiovese 85%, Canaiolo e Colorino 15%.

Wine making Process Fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 26-27°C, 14 days maceration.

Maturing and Aging in vats and partly in oak casks for 4-6 months, then in bottle.

Alcohol 13 - 13.5 % Vol.

Tasting Notes Brilliant ruby with purple hues, incisive aromas which open with fruity flavours, great balance between alcoholic component and tannins. Elegant, deep, long finish.



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

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 85% Merlot e Cabernet 15%.

Vinifcazione: 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, boquet evoluto e complesso.Struttura intensa ed elegante con tannini vellutati ben armonizzati con la componente alcoolica. 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 85% Merlot e Cabernet 15%.

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 withnoticeable tannins, intense but subtle texture, well harmonized with a well tempered alcohol. Pleasant, full balanced finish.



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Toscoforte

SANGIOVESE

Toscana IGT

750 ml.

I Guicciardini per secoli hanno coltivato sulle assolate colline del Castello di Poppiano il Sangiovese, indiscusso re della viticoltura toscana.

Vitigni Sangiovese 100%.

Vinificazione fermentazione in tini a temperatura controllata a 27-28 °C e macerazione di 15-18 giorni.

Maturazione e Affinamento in tini, quindi per 12 mesi in barriques di rovere Francese (Allier). Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Grado alcolico 13 - 13,5 % Vol.

Note di Degustazione colore rubino di notevole intensità, complessi aromi di frutti di bosco, corpo notevole sostenuto da tannini vellutati e da un tenore alcoolico bilanciato. Finale lungo ed elegante.

The Guicciardini for centuries have cultivated Sangiovese (the undiscussed king of Tuscan viticulture) on the sunny hills of Castello di Poppiano.

Grape varieties Sangiovese 100%.

Wine making Process fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 27-28°C, 15-18 days maceration.

Maturing and Aging in vats, then 12 months in French oak barriques (Allier) and in bottle for at least 3 months.

Alcohol 13 - 13.5 % Vol.

Tasting Notes ruby color of great intensity, complex aromas of undergrowth red fruits, smooth and robust body which well sustained by sweets tannins and balanced alcohol. Long, tasty finish.



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Syrah

Toscana IGT

750 ml.

Il Syrah, uva di lunga tradizione in Toscana, trova nelle colline di alberese del Castello di Poppiano un habitat ideale.

Vitigni Syrah 100%

Vinificazione fermentazione in tini a temperatura controllata a 27-28°C e macerazione di 15-18 giorni.

Maturazione e Affinamento in tini, quindi per 12 mesi in barriques di rovere Francese (Allier). Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Grado alcolico 13 - 13,5 % Vol.

Note di Degustazione color porpora intenso brillante. Aromi speziati si aprono a sentori di frutti con complesse note "boisé". Vino rotondo e bilanciato con un corpo solido ma non aggressivo, struttura morbida e voluttuosa con un finale fruttato ed intrigante.

Syrah, a grape with a long tradition in Tuscany, thrives in the "alberese" soils of Castello di Poppiano the ideal environment to highlight its well known qualities.

Grape varieties Syrah 100%

Wine making Process fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 27-28°C, 15-18 days maceration.

Maturing and Aging in vats, then 12 months in French oak barriques (Allier) and in bottle for at least 3 months.

Alcohol 13 - 13.5 % Vol.

Tasting Notes purple intense, bright color, pepper and cloves open up to fruits with complex delicate "boisé" notes. Roundness balanced with a solid but not aggressive body, smooth voluptuous texture, long finish with intriguing fruity notes.



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Canaiolo

Toscana IGT

750 ml.

Il Canaiolo Nero è un vitigno di antichissima tradizione in Toscana. Un antico documento del 1822 conservato nell'archivio storico del Castello redatto dal fattore dell'epoca, ne parlava come uno dei vitigni più idonei alla produzione del Vin Santo, segno che già in quel periodo questo vitigno dall'aspetto grosso e consistente era già coltivato nelle colline circostanti la fattoria. In seguito il Canaiolo, considerato vitigno autoctono toscano è stato usato frequentemente come complementare del Chianti per donare al Sangiovese profumi, corpo e piacevolezza. In purezza risulta un vino dal carattere fortemente tipico e territoriale. Il nome Canaiolo potrebbe derivare dal latino dies caniculares, il periodo più caldo dell'estate (canicola), dalla fine di luglio alla fine di agosto, quando le uve cambiano colore. Alcuni dei sinonimi di questo vitigno (Canina, Cagnina, Uva dei Cani) possono anche far pensare alla rosa canina o all' erba canina, forse per la caratteristica nota amarognola del vino che se ne ottiene.

Vitigni: Canaiolo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini di acciaio

Note di degustazione: Spiccate note floreali fresche e vibranti, sentori marcati di frutta rossa fresca e erbe aromatiche tipiche toscane. Grande freschezza e piacevolezza al palato. Carattere autentico, gusto fine e asciutto ma al contempo pieno e avvolgente. Vino schietto e di grande bevibilità.

Abbinamenti: primi piatti al sugo di carne, zuppe e minestre saporite. Carni stufate e bollite sia bianche che rosso, fegato e selvaggina in genere.

Canaiolo Nero is an ancient traditional grape of Tuscany. An ancient document of 1822 preserved in the historical archive of the Castle drawn up by the factor of the time, spoke of it as one of the most suitable vines for the production of Vin Santo, a sign that Canaiolo was already cultivated in the hills surrounding the farm. Subsequently, Canaiolo, considered a native Tuscan grape, was frequently used as a complement to Chianti to give to the Sangiovese aromas, body and pleasantness. In purity, it is a wine with a strongly typical and territorial character. The name Canaiolo could derive from the Latin dies caniculares, the hottest period of summer (heat wave), from the end of July to the end of August, when the grapes is starting to change color. Some of the synonyms of this vine (Canina, Cagnina, Uva dei Cani) may also suggest or canine grass, perhaps due to the characteristic bitter note of the wine obtained from it.

Grape varieties: Canaiolo

Wine making and aging: fermentation and aging in stainless steel vats

Tasting notes: Fresh and vibrant floral notes, hints of fresh red fruit and typical Tuscan aromatic herbs. Great freshness and pleasantness on the palate. Authentic character, fine and dry taste, round and full at the same time. Straightforward and highly drinkable wine.

Food pairings: first courses with meat sauce and savory soups. Stewed and boiled white and red meats, liver and game in general.



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Tricorno

Toscana IGT

750 ml. - 1500 ml.

Tricorno è il vino più impegnativo del Castello di Poppiano, dove la tradizione Toscana e l'innovazione si incontrano.

Vitigni Sangiovese 40%, Cabernet Sauvignon, 40%, Merlot 20%.

Vinificazione fermentazione in tini a temperatura controllata a 27-28°C e macerazione di 18-20 giorni.

Maturazione e Affinamento in tini, quindi per almeno 24 mesi in barriques di rovere Francese (Allier). Affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

Grado alcolico 13,5 - 14,5 % Vol.

Note di Degustazione colore rubino intenso con riflessi purpurei, elegante, equilibrato: sentori di vaniglia con note balsamiche, struttura ricca e imponente, tannini morbidi, tessitura sottile ed elegante. Finale lungo e gustoso

This is the "cutting edge" of Castello di Poppiano: a "Supertuscan" where Tuscan tradition and Tuscan innovation meet each other.

Grape varieties Sangiovese 40%, Cabernet Sauvignon, 40%, Merlot 20%.

Wine making Process fermentation in stainless steel vats at controlled temperatureof 27-28°C, 18-20 days maceration.

Maturing and Aging in vats, then at least 24 months in French oak barriques (Allier) and in bottle for at least 4 months.

Alcohol 13.5 - 14.5 % Vol.

Tasting Notes very intense dark ruby color with purple hues, elegant, well balanced: light vanilla nose with balsamic notes, impressive powerful body, rich, with soft tannins and subtle elegant lively texture. Longlasting, full tasty finish.



CONFEZIONATO IN CASSA LEGNO
PACKED IN WOODEN CASES



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

La Historia

Toscana IGT

750 ml. - 1500 ml.

Francesco Guicciardini, politico, diplomatico e statista, nei suoi ultimi anni (1537-1540) si ritiro' ad Arcetri ed a Poppiano dove scrisse parte della monumentale "Historia d' Italia", la prima opera che colloca le vicende Italiane nel più ampio quadro della grande politica Europea. Questo vino, frutto di Poppiano, la sua terra, vuole essere omaggio al nostro grande antenato, il padre della storiografia moderna.

Vitigni: Merlot 100%.

Vinifcazione: fermentazione in tini a temperatura controllata a 27-28°C e macerazione di 18-20 giorni.

Maturazione e affinamento: in tini, poi in barrique per 12 mesi e quindi in bottiglia per almeno 4 mesi.

Grado alcolico: 13,5 - 14,5 % Vol.

Note di degustazione: Grande struttura ed eleganza con una piacevole dolcezza fruttata. Un vino equilibrato ed armonico con buona freschezza e un tannino maturo e morbido. Lunga e intensa persistenza aromatica con finale di prugna avvolta dalle note balsamiche

Francesco Guicciardini, politician, diplomat and statesman from Florence, in his last years (1537-1540) retired in Arcetri and Poppiano where he wrote part of his masterpiece "Historia d'Italia", the first historical work analyzing the Italian events in the wider frame of the great European policy. This wine, produced in Poppiano, the land he owned, is meant as a tribute to our eminent Ancestor, the father of modern historiography.

Grape varieties Merlot 100%.

Wine making Process in stainless steal vats at controlled temperature of 27°-28°, 18-20 days maceration.

Maturing and Aging in vats, then at least 12 monts in French oak barriques (Allier) and in bottle for at least 4 months.

Alcohol 13.5 - 14.5 % Vol.

Tasting Notes Great structure and elegant character combined to a pleasant fruity sweetness. A well balanced and harmonic wine with appropriate freshness and mature, velvet tannins. A lingering and intense aromatic finish with fruity flavours of plums mixed to balsamic flavours.



CONFEZIONATO IN CASSA LEGNO
PACKED IN WOODEN CASES



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Camposegreto

VIOGNER

Toscana IGT

750 ml.

Vino monovarietale a base di Viognier prodotto dal Castello di Poppiano in uno spirito innovativo. Il nome del vino deriva da quello della vigna, una posizione molto vocata dove il Viognier esprime al meglio il suo potenziale.

Vitigni Viognier.

Vinificazione in tini. Criomacerazione e fermentazione a temperatura controllata a 18-20°C.

Maturazione in tini. Affinamento in bottiglia per almeno 1 mese.

Grado alcolico 12,5 - 13,5 % Vol.

Note di Degustazione un bianco paglierino con riflessi lievemente verdognoli fresco e piacevolmente profumato con sentori leggermente fruttati di pesca ed albicocca, corpo

A monovarietal wine produced in the Castello di Poppiano Estate in the spirit of innovation. The name is derived from the vineyard located in avery suitable location for Viognier to fully express its potential.

Grape varieties Viognier.

Wine making Process criomaceration and fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 18-20°C.

Maturing in vats, then in bottle.

Alcohol 12.5 - 13.5 % Vol.

Tasting Notes attractive slightly yellow color with green hues, floral fragrance sustainad by fruity aromas of peach and apricot, armonic, round, well structured body, long pleasant finish



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Rosato della Costa

Toscana IGT

750 ml.

Ottenuto dalla fermentazione a temperatura controllata di mosti di uve rosse dopo un contatto molto limitato con le bucce delle uve.

Vitigni Syrah e Ciliegiolo.

Vinificazione breve macerazione (24-48 ore) e fermentazione "in bianco" in tini a temperatura controllata.

Maturazione in tini inox, quindi in bottiglia.

Grado alcolico 12,5 - 13,5% Vol.

Note di Degustazione vino piacevole, fresco e beverino.

Obtained from fermentation at controlled temperature of musts of red grapes.

Grape varieties Syrah and Ciliegiolo.

Wine making Process short maceration (24-48 hours) and fermentation "in white" in stainless steel vats at controlled temperature of 20-22°C.

Maturing in vats, then in bottle.

Alcohol 12.5 - 13.5 % Vol.

Tasting Notes an easy drinking pleasant fresh wine.



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Manzoni

Metodo Classico Brut

750 ml. - 1,5 lt.

Il Manzoni Bianco è una combinazione di Riesling Renano e Pinot Bianco realizzata ai primi del Novecento dall'eminente agronomo Luigi Manzoni, produce un vino unico per aromaticità, struttura ed eleganza. La produttività contenuta e i grappoli piccoli donano concentrazione e corpo. Per questo i Guicciardini ne hanno fatto la base del loro spumante. Realizzato secondo il Metodo Champenois (Metodo Classico) dopo un affinamento sui lieviti di 24 mesi.

Vitigni Manzoni Bianco

Vendemmia Metà Agosto

Vinificazione: Raccolta manuale in cassette da 20 Kg, pressatura delle uve intere

Fermentazione: in acciaio e parte in barriques con malolattica ricercata.

Affinamento: sulle fecce nobili da 8/10 mesi prima del tirage, mentre sui lieviti l'affinamento raggiunge i 24 mesi.

Grado alcolico: 12% - 12.5%

Note di Degustazione: Ricca complessità di profumi, delicate note floreali, una spiccata mineralità, grande struttura e un perlage molto fine e persistente. Completano il bouquet i profumi di liquirizia e di glicine. In bocca libera lentamente una quantità di bollicine finissime, note agrumate e floreali prevalgono. Ideale come aperitivo ma anche a tutto pasto.

The Manzoni Bianco grape, a combination of Renan Riesling and Pinot Bianco, realized in the early '900 by the eminent agronomist Luigi Manzoni, produces a unique, aromatic and elegant wine. The low productivity and the small bunches give concentration and body. For this reasons the Guicciardini have chosen Manzoni Bianco for their sparkling wine. Realized following the Champenois Method (Classic Method) after aging on the yeasts for 24 months

Harvest: Middle August

Wine Making Process: grapes hand-picked in 20 kg boxes, pressing of intact grapes

Fermentation process: is stainless steal and in barriques with malolactic fermentation

Aging: on the dregs from 8/10 months before the "tirage". 24 aging on the yeasts

Alcohol: 12% - 12.5%

Tasting Notes: complex nose, delicate floreal nots, distinct mineral taste, great body, fine and persistant perlage. Remarkable structure, citrus-like notes and liquirice notes. Very elegant in the mouth, perfect as aperitif or accompanying the meal.



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Vin Santo della Torre Grande

Vin Santo Colli Fiorentini DOC

500 ml.

Fra i prodotti più tradizionali, è il simbolo dell'ospitalità Toscana. Ottenuto da uve di Malvasia appassite su graticci, è fermentato ed invecchiato in "caratelli" nella spettacolare Vinsantaia della "Torre Grande" del Castello dove lentamente prende corpo questo vinsanto secco di particolare bouquet e gusto.

Vitigni Malvasia.

Appassimento tra Settembre e Novembre su graticci nella sala di appassimento del Castello.

Fermentazione e affinamento in "caratelli" di castagno e di rovere nella Torre Grande. La maturazione e l'affinamento nei "caratelli" si protrae da 3 a 4 anni, fino alla quasi completa fermentazione dello zucchero residuo.

Grado alcolico 17 - 18 % Vol.

Note di degustazione la sua struttura asciutta, tipica del vinsanto tradizionale dei tempi antichi, bilanciata da una delicata nota dolce lo rendono un ottimo vino da dessert.

From the ancient and honoured tradition of Tuscan hospitality comes this fabulous wine: Vin Santo ("Holy Wine"). The must obtained from dried Malvasia grapes is fermented and matured for years in oak and chestnut barrels ("caratelli") in the spectacular Vinsantaia (the Vinsanto winery) in the Main Tower ("Torre Grande") of the Castle.

Grape varieties Malvasia.

Passerillage raisining of the grapes on "tenditoi" (drying plateaux) in the Castle from September up to December.

Fermentation and maturing in "caratelli" (typical small oak and chestnut barrels) continues for 3 to 4 years, until the almost complete transformation of the residual sugar.

Alcohol 17 - 18 % Vol.

Tasting Notes its dry structure, traditional of the old times classic Vinsanto, balanced by a natural delicate sweetness makes it a fine dessert wine



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Olio Extra Vergine di Oliva

500 ml. - 750 ml.

L'Olio Extravergine del Castello di Poppiano è ottenuto da tutte le olivete dell'azienda con olive raccolte fra Novembre e Dicembre. È un tipico olio di qualità delle colline di Firenze.

Varietà di olive Frantoio 80%, Moraiolo 15%, Leccino e Pendolino 5%.

Raccolta a mano in cassette, fra Novembre e Dicembre.

Frangitura lavorazione immediata dopo la raccolta (entro 24 ore), tempi di frangitura brevi, e gramolazione rigorosamente a freddo.

Obtained from all the olive Groves of Castello di Poppiano, with olives harvested in November and December. It is the typical high quality olive oil of the hills surrounding Florence.

Olive varieties Frantoio 80%, Moraiolo 15% Leccino and Pendolino 5%.

Harvest by hand in November – December.

Processing within 24 hours from olive picking, short processing time and cool pressing.



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Laudemio
Podere La Costa

500 ml.

Fiore all'occhiello del Castello di Poppiano è il Laudemio, una selezione ottenuta, per raccolta precoce, dalle olive delle migliori olivete della fattoria, quelle del Podere La Costa, con una tecnica produttiva meticolosa, sia in campo che in frantoio. La sua super-qualità è garantita dal severo "panel test" del Consorzio.

Varietà di olive Frantoio 100%.

Raccolta a mano in cassette, nella prima metà di Novembre per ottenere la massima intensità di 'fruttato'.

Obtained from all the olive Groves of Castello di Poppiano, with olives harvested in November and December. It is the typical high quality olive oil of the hills surrounding Florence.

Olive varieties Frantoio 100%.

Harvest by hand in November – December.

Processing within 24 hours from olive picking, short processing time and cool pressing.



MASSI DI MANDORLAIA
Morellino di Scansano

Morellino I Massi

Morellino di Scansano DOCG

375 ml. - 750 ml.

La Maremma rivela il suo potenziale per produrre vini di grande qualità e "I Massi" di Mandorlaia ne sono testimonianza. Il Sangiovese, spina dorsale del Morellino, dimostra potenza ed eleganza. Piccole quantità di Alicante, Merlot e Cabernet contribuiscono a donargli sontuosità.

Vitigni Sangiovese 85%, Alicante 15%.

Vinificazione in tini a temperatura controllata a 28-29°C e macerazione di 15-18 giorni.

Maturazione e Affinamento in tini per 8-10 mesi, e parzialmente in barriques di rovere Francese quindi per 4-6 mesi, quindi in bottiglia.

Grado alcolico 13,5 - 14,5% Vol.

Note di Degustazione colore rubino intenso. Aromi speziati e note minerali evolvono in fruttato con un corpo rotondo e pieno, lievi note acide armonizzate con una buona alcolicità. Finale piacevolmente balsamico.

Maremma, the coastal area of Southern Tuscany, is revealing its great potential for producing fine wines, and "I Massi" di Mandorlaia makes the case. Sangiovese, the backbone of Morellino, demonstrates power and elegance. Small percentages of Alicante, Merlot and Cabernet lent lushness.

Grape varieties Sangiovese 85%, Alicante 15%.

Wine making Process fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 28-29°C, 15-18 days maceration.

Maturing and Aging in vats for 8-10 months and partly in French oak barriques for 4 to 6 months then in bottle.

Alcohol 13.5 - 14.5 %

Tasting Notes dark intense purple color. Complex spicy and mineral notes lead to fruity aromas, round body, light acidic note well armonized with powerful acohol. Nice balsamic nose finish.



MASSI DI MANDORLAIA
Morellino di Scansano

Mandorlaia Riserva

Morellino di Scansano DOCG

750 ml.

I vino tradizionale più rappresentativo di Massi di Mandorlaia. Le cure per la produzione del Mandorlaia Riserva iniziano in vigna dove la produzione per pianta viene drasticamente ridotta a beneficio della concentrazione. La Riserva matura due anni in barriques e botte.

Vitigni Sangiovese 85%, Alicante, Merlot e Cabernet 15%.

Vinificazione in tini inox a temperatura controllata a 28-29°C e macerazione di 15-18 giorni

Maturazione e Affinamento in tini quindi per 18-24 mesi in barriques di rovere Francese. Affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

Grado alcolico 13,5 - 14,5% Vol.

Note di Degustazione intrigante intensità del colore rubino con riflessi purpurei con lieve tendenza al granato. Complessi sentori di cuoio, tabacco e frutti a bacca nera. Corpo notevole sostenuto da tannini strutturati e sericei, lungo finale con lievi note di cacao.

The most representative traditional wine of Massi di Mandorlaia. The specific care for "Mandorlaia Riserva" starts in the vineyards, mainly by dramatically cutting down the production per plant to priviledge concentration. "Mandorlaia" Riserva matures for two years in oak barriques and casks.

Grape varieties Sangiovese 85%, Alicante, Merlot e Cabernet 15%.

Wine making Process fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 28-29°C, 15-18 days maceration.

Maturing and Aging in French oak (Allier)barriques for at least 24 months then in bottle.

Alcohol 13.5 - 14.5 % Vol.

Tasting Notes intriguing thickness of the intense ruby colour with purple reflex slightly turning to garnet, complex sents of leather, tobacco and black-berry, smooth impressive body sustained by structured and balanced silky tannins, long sweet finish with fudge and mocha notes.



MASSI DI MANDORLAIA
Morellino di Scansano

Scorfano Rosso

Maremma Toscana DOC

750 ml.

Lungo le coste del mar Tirreno, in Maremma, grazie alla presenza di pescose lagune costiere e di sorgenti di acqua salata e calda, gli antichi Romani allevavano il pesce pescato per assicurarsene quantità e disponibilità. E' dalla Maremma che nasce questo vino rosso adatto al pesce, a basso contenuto alcolico e tannino appena percettibile. Il nome (Scorfano Rosso) è dedicato ad una tipologia di pesce particolarmente saporita e succulenta che richiede l'abbinamento con un vino più corposo e sanguigno dei classici bianchi che vengono suggeriti per i piatti di mare. Il sangiovese viene vendemmiato precocemente e vinificato con una brevissima macerazione sulle bucce in modo da non estrarne tannini aggressivi e limitarne la percentuale alcolica. Successivamente viene ripassato sulle bucce di Alicante (uva dalle notevoli capacità naturalmente coloranti) dove acquista profumi e rotondità. Un vino che per la bassa gradazione è adatto anche ad un consumo veloce, per il pranzo di mezzogiorno o abbinato a piatti non impegnativi (pizza, taglieri). Da consumare a temperatura ambiente o leggermente fresco. In etichetta lo scorfano mosaicato è ripreso da un'antica vasca di allevamento di pesce dell'Antica Roma.

Vitigni: Sangiovese e Alicante

Vinificazione e Affinamento: macerazione molto breve del Sangiovese poi ripassato sulle bucce di Alicante.

Note di degustazione: colore rubino, al naso si sentono note di frutti di bosco e profumi floreali. In bocca è fresco al primo impatto e poi morbido, tannino solo appena percettibile. Il corpo è piacevolmente leggero. Un vino di facile beva, gustoso e non impegnativo.

Abbinamenti: tutti i piatti di pesce specialmente al sugo tipo cacciucco, piatti di pesce saporiti e con note piccanti ma anche primi piatti di carne, pizza, taglieri di salumi, zuppe.

Along the coasts of the Tyrrhenian Sea, in Maremma, thanks to the presence of rich coastal lagoons and sources of salty and warm water, the Ancient Romans raised the caught fish. "Scorfano Rosso" is a Maremma red wine, suitable for fish, with low alcohol content and barely perceptible tannin. The name (Redfish) is dedicated to a type of particularly tasty and succulent fish that requires the combination with a more full-bodied wine rather than the classic white wines. The Sangiovese is harvested early and vinified with a very brief maceration on the skins in order to extract gentle tannins and limited alcohol content. Subsequently it is refreshed on the skins of Alicante (grapes with a high coloring potential) where it acquires perfumes and roundness. A wine that, due to its low alcohol content, is also suitable for quick consumption, for lunch at noon or combined with non-binding dishes (pizza, cutting boards). To be consumed at room temperature or slightly cool.

Grape varieties: Sangiovese and Alicante

Wine making and aging: short maceration of Sangiovese, then refreshed on Alicante skins.

Tasting notes: ruby color, complex aromas of berries, floral notes. Fresh at the first impact and then soft and round. Barely perceptible tannin. The body is pleaseantly light. Easy drinking wine.

Food pairings: fish dishes, especially cooked with tomato sauce, tasty fish dishes with spicy notes but also for pasta with meat sauce, pizza, cold cuts, soups and for an every day use.



MASSI DI MANDORLAIA
Morellino di Scansano

Colpetroso

Costa Toscana IGT

750 ml.

I terreni petrosi, il clima arido di Massi di Mandorlaia, una selezione rigida in vigna e una produzione per ceppo molto contenuta danno vita a questo nobile vino potente ed equilibrato.

Combinazione di Alicante e Petit Verdot, viene affinato in barr que di Allier per due anni e poi in bottiglia. Idoneo all'invecchiamento e in abbinamento a piatti di carne e selvaggina arrosto o a formaggi molto stagionati. Una produzione limitata di bottiglie ogni anno e un affinamento prolungato rendono questo vino particolarmente complesso e da meditazione.

Vitigni Alicante 90% Petit Verdot 10%

Vinificazione e affinamento fermentazione in tini di acciaio e affinamento di 18 mesi in barrique colore rosso propora, note di confettura e frutta rossa matura al naso,

Note di degustazione impatto potente in bocca, morbido e vellutato. Complessi sentori di mora, vaniglia, tannino piacevole ed equilibrato con un finale leggermente balsamico, lungo e persistente

Abbinamenti selvaggina, cinghiale in umido, formaggi stagionati, carni rosse alla brace

The rocky soils and the arid climate of Massi di Mandorlaia express this noble ngenerous wine. Grapes selection in the vineyards, low yeld per vine tree, originate a fully bodied and well balanced wine who is aged for at least two years in oak barrels. A limited production of bottles per year and a long maturation in oak and then in bottle gives complexity to this "meditation" wine.

Grape varieties Alicante 90% Petit Verdot 10%

Wine making and aging fermentation in stainless steel vats and aging in barriques for 18-24 months purple-red colour, hints of red fruit jam on the nose, strong impact in the mouth,

Tasting notes soft and smooth taste. Complex aromas of blackberry, vanilla, pleasant and balanced tannins with a long lasting balsamic final.

Food pairings stewed game and wild boar meat, aged cheeses, grilled red meats



MASSI DI MANDORLAIA
Morellino di Scansano

Vermentino

Maremma Toscana IGT

750 ml.

Il Vermentino, vitigno tipico dell'area mediterranea, trova in Maremma il suo habitat ideale. La brezza marina che accarezza i vigneti di Mandorlaia ne esalta le caratteristiche. I suoi profumi freschi e vivaci anticipano note delicatamente aromatiche e fruttate rendendolo ideale per aperitivi e piatti a base di pesce.

Vitigni Vermentino.

Vinificazione in tini. Criomacerazione e fermentazione a temperatura controllata a 18-20°C

Maturazione in tini inox quindi in bottiglia.

Grado alcolico 12,5 - 13,5 % Vol.

Note di Degustazione Colore giallo paglierino pallido con riflessi dorati. Aromi intensi e persistenti di fiori e frutti selvatici. Acidità vivace e fresca, gusto armonioso, finale intrigante di frutti esotici.

Vermentino, typical Mediterranean grape finds in Tuscan Maremma its ideal environment. The sea breeze gently blowing on the Mandorlaia's vineyards exalts its character. Its fresh attractive aroma evolves in delicate fruity notes that well harmonize with appetizers and fish dishes.

Grape varieties Vermentino.

Wine making Process criomaceration and fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 18-20°C.

Maturing in vats, then in bottle.

Alcohol 12.5 - 13.5 % Vol.

Tasting Notes Pale straw yellow with slight golden reflections. Intense persistent aromas with elegant hints of wild flowers and fruits. Fresh crisp acidity, harmonious taste, intriguing exotic fruit finish.



Belvedere Campóli

Chianti Classico DOCG

750 ml.

La Fattoria Belvedere Campòli si trova in una delle aree più prestigiose del Chianti Classico sul crinale delle colline fra Mercatale e Montefiridolfi a quota 400 metri: è il nuovo piccolo gioiello dei Guicciardini. L'ottima esposizione e i terreni generosi, garantiscono grandi vini.

Vitigni Sangiovese

Vinificazione e affinamento fermentazione in tini di acciaio e cemento, affinamento di 12 mesi in tonneaux

Grado alcolico 14,5% Vol.

Note di Degustazione colore rosso rubino. Al naso si presenta fruttato con sentori tipici di frutti rossi e delicate note di erbe aromatiche. In bocca è fresco, il frutto succoso e intenso, di buona struttura dai tannini eleganti e ben bilanciati. Il finale è lungo e complesso.

Abbinamenti carni rosse e bianche alla brace, arrosto e stufate.

Belvedere Campòli estate lies in one of the most prestigious areas of Chianti Classico, on the hills ridge between Montefiridolfi and Mercatale at 400 meters elevation: it's the Guicciardini family little new jewel its Exposure and generous soils , are the precondition for renowed great wines.

Grape varieties Sangiovese

Wine making and aging fermentation in stainless steel and cement vats and aging in tonneaux for 12 months

Alcohol 14.5 % Vol.

Tasting notes deep ruby colour, fruity notes with typical red fruits and delicate aromatic herbs notes. Hints of cherryes and raspberries. Fresh, intense and juicy in the mouth, elegant and balanced tannins. Long and complex final.

Food pairings grilled, roasted and stewed red and white meats.

BELVEDERE CAMPÓLI
CHIANTI CLASSICO



Belvedere Campóli Riserva

BELVEDERE CAMPÓLI
CHIANTI CLASSICO

Chianti Classico Riserva DOCG

750 ml.

Dalle vocate colline di Campòli, tra Mercatale e Montefiridolfi nel Chianti Classico, nasce questa importante ed elegante Riserva. Il miglior Sangiovese viene accuratamente selezionato e vinificato prima di essere affinato in botte di rovere per almeno due anni. L'altezza del vigneto a circa 45o mt s.l.m dona a questa Riserva grandi profumi e persistenza. Il clima caldo e ventilato delle ore diurne e l'escursione termica notturna rendono il microclima di Campòlli qualcosa di unico nel territorio del Gallo Nero. Un vino sontuoso adatto alle occasioni importanti.

Vitigni: Sangiovese

Vinificazione e Affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento in botte di rovere per 24 mesi.

Note di degustazione: colore rubino intenso, al naso si intrecciano profonde note di frutta matura e piacevoli sentori floreali. In bocca è profondo e complesso, fine ed elegante. Si percepiscono sentori speziati e balsamici. Lunga persistenza finale.

Abbinamenti: piatti a base di selvaggina, stufati di manzo o cinghiale, arrosti e grigliate di carni rosse.

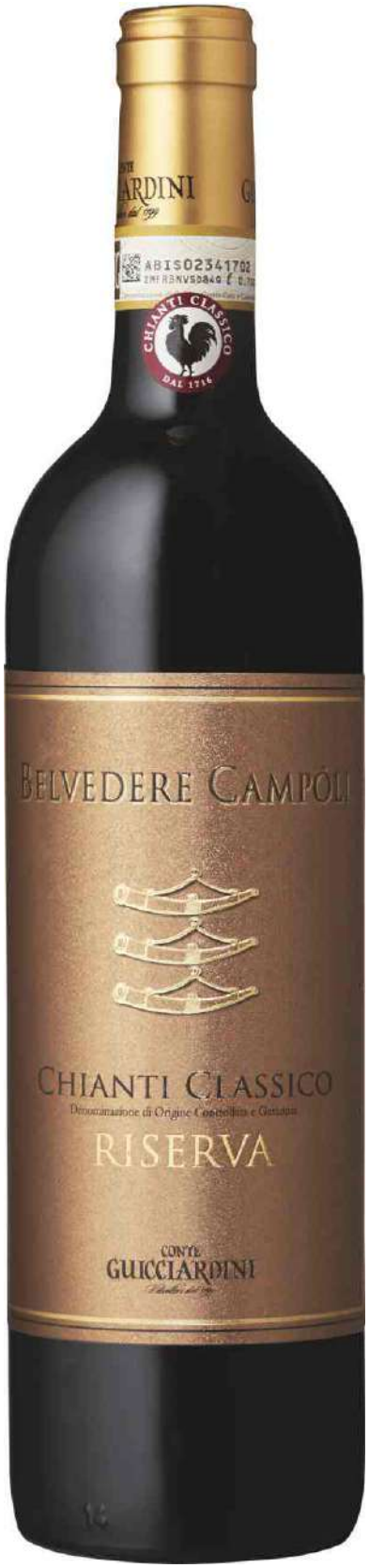
This Chianti Classico "Riserva" is the most important and elegant wine from the famous hills of Belvedere Campòli, between Mercatale and Montefiridolfi, inside the Chianti Classico denomination. The best Sangiovese is carefully selected and vinified before being aged in oak barrels for at least two years. The height of the vineyard at about 450 mt over the sea level, gives to this wine a great bouquet and a long persistence. The warm and windy climate of the daytime hours and the nocturnal thermic excursion make the microclimate of Campòli something unique in the territory of the Gallo Nero (the Black Rooster). A sumptuous wine suitable for important occasions.

Grape varieties: Sangiovese

Wine making and aging: fermentation in stainless steel vats and aging in oak casks for 24 months.

Tasting notes: intense ruby red color with complex bouquet of rip fruit and floral notes. Intense and elegant structure with velvety tannins. Nice, long and balanced finish.

Food pairings: dishes of venison, game, braised beef or wild boar, roasted and grilled red meat.



BELVEDERE CAMPÓLI
CHIANTI CLASSICO

Belvedere Campóli Gran Selezione

Chianti Classico DOCG

750 ml.

Dalle vocate colline di Campòli, tra Mercatale e Montefiridolfi nel Chianti Classico, nasce questa importante ed elegante Gran Selezione. Dopo una strettissima selezione in vigna, e una macerazione prolungata sulle bucce, il Sangiovese destinato alla Gran Selezione viene vinificato e affinato in botte di rovere per almeno 30 mesi. Successivamente conclude la sua maturazione in bottiglia, per altri sei mesi. Il nome del vino proviene da quello di un antico Tabernacolo immerso nei vigneri di Belvedere, restaurato dalla Famiglia Guicciardini e affrescato con il famoso dipinto di Raffaello Sanzio "La Madonna della Seggiola". Prodotto in soli 2.000 esemplari, il Chianti Classico Gran Selezione "Il Tabernacolo" è un vino che riesce già ora in gioventù a coniugare struttura ed eleganza, grazie ad una componente aromatica di grande pregio e intensità, giocata su note di frutta matura e spezie, ed un sorso ricco, con una trama tannica importante e dalla grana particolarmente setosa e armonica.

Vitigni: Sangiovese

Vinificazione e Affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento in botte di rovere per 30 mesi e poi per altri 6 mesi in bottiglia

Note di degustazione: rosso rubino intenso e profondo, tendente al granato con l'invecchiamento. Aroma intenso ed elegante bouquet, minerale, speziato, con note selvatiche e di cuoio tipiche del Sangiovese, arricchito con un pizzico di frutta rossa. Gusto elegante, pieno, ricco, vellutato e allo stesso tempo austero e persistente con un gusto piacevolmente tannico. Ben bilanciato.

Abbinamenti: piatti a base di selvaggina, stufati di manzo o cinghiale, arrosti e grigliate di carni rosse. Adatto per piatti elaborati e complessi.



Gran Selezione is the last ambitious project of Belvedere Campoli estate. After a very narrow selection in the vineyard, and a long maceration on the skins, the Sangiovese destined for the Gran Selezione is vinified and aged in oak barrels for at least 30 months. Subsequently it terminates his maturation in the bottle, for other six months. The name of the wine comes from the ancient Tabernacle found by the owner in the Belvedere vineyards, restored by the Guicciardini Family and frescoed with the famous painting by Raffaello Sanzio "La Madonna della Seggiola". Produced in only 2,000 bottles, the Chianti Classico Gran Selezione "Il Tabernacolo" is a wine that combine structure and elegance, thanks to an aromatic component of great value and intensity, with notes of ripe fruit and spices, and a rich sip, with an important tannic texture and a particularly silky and harmonious grain.

Grape varieties: Sangiovese

Wine making and aging: fermentation in stainless steel vats and aging in oak casks for 30 months then 6 in the bottle

Tasting notes: intense and deep ruby red, tending to garnet with aging. Intense aroma and elegant bouquet, mineral, spicy, with wild and leathery notes typical of Sangiovese, enriched with a pinch of red fruit. Elegant, full, rich, velvety and at the same time austere and persistent taste with a pleasantly tannic taste. Well balanced.

Food pairings: dishes of venison, game, braised beef or wild boar, roasted and grilled red meat.

OTTOSECOLI
EIGHT HUNDRED YEARS

E' Ssenza

SENZA SOLFITI AGGIUNTI - WITHOUT ADDED SULFITES

Toscana IGT

750 ml.

E'Ssenza è il primo vino senza solfiti aggiunti prodotto da Conte Guicciardini. Interamente prodotto da uve Sangiovese, rappresenta il primo innovativo vino della linea "Ottosecoli" creata per accogliere idee e nuovi progetti. Piacevolmente fruttato al naso, morbido al palato, sorso scorrevole ed accattivante, E'Ssenza si presenta come un vino fresco e sbarazzino, adatto per tutte le occasioni. Ottimo in abbinamento con tutti i primi piatti e carni grigliate.

Vitigni: Sangiovese

Vinificazione: fermentazione in tini a temperatura controllata a 26-27°C macerazione di 14 giorni.

Maturazione e Affinamento: in tini d'acciaio e poi in bottiglia.

Grado alcolico: 13 - 13,5 % Vol.

Note di Degustazione: color rubino con riflessi porpora, aromi tipici del Sangiovese giovane che si aprono a sentori fruttati, tannino equilibrato e molto morbido. Finale piacevole che chiama il secondo sorso.



E'Ssenza is the first wine without added sulphites produced by Conte Guicciardini. Entirely produced from Sangiovese grapes, it represents the first innovative wine of the line "Ottosecoli" (eight hundred years) created to welcome new ideas and new projects. Pleasantly fruity on the nose, soft on the palate, flowing and captivating sip, E'Ssenza looks like a fresh and cheeky wine, suitable for all occasions. Excellent in combination with all first courses and grilled meats.

Grape varieties: Sangiovese

Wine making process: Fermentation in stainless steel vats atcontrolled temperature of 26-27°C, 14 days maceration.

Maturing and Aging: in vats and then in the bottle

Alcohol: 13 - 13.5 % Vol.

Tasting Notes: Ruby color with purple reflections, typical aromas of young Sangiovese which open to fruity hints, balanced and very soft tannins. Pleasant finish that calls the second sip.

FINE ESTATE BOTTLED WINES
8
OTTOSECOLI
EIGHT HUNDRED YEARS

Governo
ALL'USO TOSCANO

Toscana IGT

750 ml.

Il Governo all'Uso Toscano è un'antica pratica in uso in Toscana basata sulla lenta rifermentazione del vino appena svinato con uve tipiche appassite per conferire al questo vino un carattere autentico, caratterizzato da profumi avvolgenti e complessi, un sapore pieno, corposo, morbido e fruttato. Con questo vino riportiamo alla luce una tradizione della campagna toscana che affonda le radici ai primi dell'Ottocento, valorizzando le conoscenze del passato in chiave attuale. Un residuo zuccherino appena più marcato ne esalta la piacevolezza e l'equilibrio.

Vitigni: uve tipiche toscane

Vinificazione: doppia fermentazione in tini a temperatura controllata a 26-27°C macerazione di 14 giorni.

Maturazione e Affinamento: in tini d'acciaio e poi in bottiglia.

Grado alcolico: 14%

Note di Degustazione: colore rosso porpora intenso, al naso manifesta note di ciliegia e piccoli frutti rossi secchi. Al palato è ben bilanciato, pieno, corposo con un finale piacevolmente elegante. Adatto a piatti di carne rossa e selvaggina

The "Governo all'Uso Toscano" is an ancient practice in use in Tuscany based on the slow refermentation of the wine just after racking together with typical dried grapes to give to the wine an authentic character, characterized by deep and complex aromas, full body, soft flavor and fruitiness. With this wine, we would like to bring to light a tradition of the Tuscan countryside that has its roots in the early nineteenth century, enhancing the knowledge of the past in a contemporary key. A slightly more marked residual sugar enhances its pleasantness and balance.

Grape varieties: typical Tuscan grapes

Wine making process: double Fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 26-27°C, 14 days maceration.

Maturing and Aging: in vats and then in the bottle

Alcohol: 14%

Tasting Notes: intense purple red color, notes of cherry and small dry red fruits. On the palate it is well balanced, full-bodied with a pleasantly elegant finish. Suitable for red meat and game dishes



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Le Terre

Chianti DOCG

750 ml - 1500 ml.

Ottenuto dalle uve tipiche del Chianti basato su Sangiovese con aggiunta delle uve complementari più tradizionali. Fermentato lentamente all'uso Toscano.

Vitigni Sangiovese 85%, Canaiolo e Colorino 15%.

Vinificazione in tini a temperature controllata di 26-27°C e macerazione di 14 giorni.

Maturazione in tini per 8-10 mesi, quindi in bottiglia.

Grado alcolico 12,5 - 13.5% Vol.

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

Obtained from the typical grapes of Chianti based on Sangiovese and traditional complementary grapes. Fermented slowly at controlled temperature in the old tuscan way.

Grape varieties Sangiovese 85%, Canaiolo e Colorino 15%.

Wine making Process fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 26-27°C, 14 days maceration.

Maturing in vats for 8-10 months, then in bottle.

Alcohol 12.5 - 13.5 % Vol.

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



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Sassaia del Virginio

Toscana IGT

750 ml.

Vino bianco fresco ed elegante, a base di Chardonnay. Il suo nome deriva da quello della vigna, un campo sassoso in riva destra del torrente Virginio.

Vitigni autoctoni toscani.

Vinificazione in tini. Criomacerazione e fermentazione atemperatura controllata a 20-22°C.

Maturazione in tini inox. Affinamento in bottiglia per almeno 1mese.

Grado alcolico 12.5 - 13.5 % Vol.

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

From Chardonnay a young, elegant and refreshing Tuscan white wine, deriving its name from the vineyard, "Sassaia", a stony field on the Virginio Creek right bank.

Grape varieties Typical tuscan grapes.

Wine making Process criomaceration and fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 20-22°C.

Maturing in vats, then in bottle.

Alcohol 12.5 - 13.5 % Vol.

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



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Morellino Carbonile

Morellino di Scansano DOCG

750 ml.

Un Morellino dal carattere giovane e vivace basato su Sangiovese e poche uve complementari.

Vitigni Sangiovese 100%.

Vinificazione in tini ad una temperatura controllata a 28-29° e macerazione di 14 giorni.

Maturazione e Affinamento in tini per 6-8 mesi, quindi in bottiglia.

Grado alcolico 12,5 - 13,5% Vol.

Note di Degustazione profumo vinoso, aroma delicato, gusto asciutto.

A young, very traditional Morellino, based on Sangiovese with little complementary grapes.

Grape varieties Sangiovese 100%.

Wine making Process fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 28-29°C, 14 days maceration.

Maturing and Aging in vats for 6-8 months then in bottle.

Alcohol 12.5 - 13.5 % Vol.

Tasting Notes vinous fruity aromas, delicate dry taste.



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Le Terre

Fiasco Chianti DOCG

1 lt. - 2 lt.

Ottenuto dalle uve tipiche del Chianti basato su Sangiovese con aggiunta delle uve complementari più tradizionali. Fermentato lentamente all'uso Toscano. Imbottigliato nel classico Fiasco impagliato toscano

Vitigni Sangiovese 85%, Canaiolo e Colorino 15%.

Vinificazione in tini a temperature controllata di 26-27°C e macerazione di 14 giorni.

Maturazione in tini per 8-10 mesi, quindi in bottiglia.

Grado alcolico 12,5 - 13,5% Vol.

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

Obtained from the typical grapes of Chianti based on Sangiovese and traditional complementary grapes. Fermented slowly at controlled temperature in the old tuscan way. Bottled in the typical straw Fiasco bottle.

Grape varieties Sangiovese 85%, Canaiolo e Colorino 15%.

Wine making Process fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 26-27°C, 14 days maceration.

Maturing and Aging in vats for 8-10 months, then in bottle.

Alcohol 12.5 - 13,5 % Vol.

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



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Bag in Box
Terre di Poppiano

3 lt. - 5 lt. - 10 lt. per il rosso
3 lt. - 5 lt. per il bianco

Tradizione secolare ed innovazione sempre nel segno della qualità": questo è lo spirito con cui nasce questo bag in box dall'impronta classica ed elegante. Un vino creato per combinare la praticità e la quotidianità con un prodotto di qualità dei vigneti delle colline di Poppiano.

"Tradition and innovation increasingly secular in the sign of quality": this is the spirit in which this arises from the impression bag in box classic and elegant. A wine created to combine the practical and daily life with a quality product of the vineyards.

Vino Rosso Red Wine

Vitigni Sangiovese e Merlot.

Vinificazione in tini inox a temperature controllata di 26-27°C e macerazione di 14 giorni.

Maturazione in tini inox

Grado alcolico 12,5 - 13,5% Vol.

Note di Degustazione vino giovane e vivace di colore rubino. Beverino e piacevolmente morbido.

Grape varieties Sangiovese e Merlot.

Wine making Process fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 26-27°C, 14 days maceration.

Maturing in steel vats

Alcohol 12.5 - 13,5 % Vol.

Tasting Notes a young lively ruby-red with intense vinous bouquet. Easy to drink and smooth in the mouth.

Vino Bianco White Wine

Vitigni Chardonnay e Trebbiano.

Vinificazione in tini. Criomacerazione e fermentazione a temperatura controllata a 20°-22° C.

Maturazione in tini inox

Grado alcolico 12,5 - 13% Vol.

Note di Degustazione colore giallo paglierino di grande lucentezza, aromi di fiori bianchi, al gusto fresco e vivace.

Grape varieties Chardonnay and Trebbiano.

Wine making Process criomaceration and fermentation in stainless steel vats at controller temperature of 20°-22° C

Maturing in steel vats

Alcohol 12.5 - 13 % Vol.

Tasting Notes pale yellow bright color, fresh lively taste. An easy drinking pleasant fresh wine.












Castello di Poppiano
Chianti Colli Fiorentini
Tuscany
ITALY
Carrara
Massa
Pistoia
Prato
Lucca
Firenze
Pisa
Livorno
Siena
Arezzo
Belvedere Campóli
Chianti Classico
TUSCANY
Grosseto
Massi di Mandorlaia
Morellino di Scansano
ZONE DEL CHIANTI
CHIANTI AREAS
CHIANTI CLASSICO
CHIANTI COLLI FIORENTINI
CHIANTI MONTALBANO
CHIANTI RUFINA
CHIANTI COLLI SENESI
CHIANTI COLLI ARETINI
CHIANTI COLLI PISANI
CHIANTI MONTESPERTOLI
CHIANTI
MORELLINO DI SCANSANO
MORELLINO DI SCANSANO
30 km
20 mi

CONTE

GUICCIARDINI

Viticoltori dal 1199



Castello di Poppiano

Chianti Colli Fiorentini



Massi di Mandorlaia

Morellino di Scansano



Belvedere Campóli

CHIANTI CLASSICO



CONTE
GUICCIARDINI
Viticolori dal 1199

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

www.conteguicciardini.it

DesigrBlu.com