



CASTELLO di POPPIANO

Chianti Colli Fiorentini

L'INNOVAZIONE: IGT ROSSI
THE INNOVATION: THE REDS IGT



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.
- one 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.
- te 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%
- ne Making Process:** fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 27-28°C, 15-18 days maceration.
- aturing 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.

CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1999