



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 Ciliegio.

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 Ciliegio.

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.

CONTE FERDINANDO
GUICCIARDINI
Vignaioli dal 1859