

"Il Cortile"

Chianti Colli Fiorentini DOCG

"Il Cortile" e' il risultato dell'impegno di molti anni del Castello di Poppiiano per promuovere la qualita' del suo prodotto piu' tipico, il "Chianti Colli Fiorentini". La giacitura ottimale delle vigne e le basse rese sono la precondizione per questo vino di qualita' elevata.

Altitudine-Esposizione: 250-290 m s.l.m. -Sud/Sud-ovest

Terreno: Localmente chiamato "Alberese", medio impasto con abbondante scheletro, ben drenato.

Sistema di allevamento: Cordone speronato, potatura corta.

Viti per ettaro: 3300-5300 (1350-2150/acre)

Vitigni: Sangiovese 75% Canaiolo 5% Colorino 5%, Cabernet Sauvignon e Merlot 15%.

Vendemmia: Differenziata per i vari vitigni fra 15 Settembre e 15 Ottobre.

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

Maturazione-Affinamento: In tini quindi per 4-6 mesi in botti di rovere. Affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

Degustazione: **Colore:** rubino acceso, dai vivaci riflessi porpora.

Aroma: incisivi i profumi, che si aprono a sentori fruttati che richiamano in particolare la ciliegia e la mora.

Gusto: si avverte un raffinato equilibrio, dato dalla componente alcolica che si sposa ad un contenuto tannico ben bilanciato. Gustoso il finale, largo e profondo di giusta lunghe

