

## "Terre di Poppiano"

Chianti DOCG

*Ottenuto dalle uve tipiche del Chianti con aggiunta delle uve complementari più tradizionali. Fermentato lentamente all'uso Toscano. Vino vivace di colore rubino con bouquet vinoso intenso.*

**Altitudine-Esposizione :**

**Terreno :**

**Sistema di allevamento :**

**Viti per ettaro :**

**Vitigni :** Sangiovese 80%, Canaiolo, Ciliegio,  
Colorino 20%

**Vendemmia :**

**Vinificazione :** In tini a temperatura controllata di 26°C e  
macerazione di 14 giorni.

**Maturazione-Affinamento :** In tini per 6 mesi.

