

"Toscoforte"

Toscana IGT

I Guicciardini hanno coltivato da secoli il Sangiovese, l'indiscusso re della viticoltura toscana, sulle assolate colline di Poppiano. Esso costituisce la base di questo vino. Al Castello di Poppiano siamo convinti che Sangiovese e Syrah siano tra loro molto complementari e che una piccola quantità di una varietà dia un contributo positivo alla varietà principale. In questo caso un tocco di Syrah aggiunge struttura e corpo al Sangiovese.

Altitudine-Esposizione : 220-270 m s.l.m. - Est/Nord-est

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

Sistema di allevamento : Cordone speronato, potatura corta.

Viti per ettaro : 4700-5300

Vitigni : Sangiovese 90%, Syrah 10%

Vendemmia : Differenziata: Syrah fra 10 Settembre e 20 Settembre, Sangiovese fra 15 Settembre e 5 Ottobre.

Vinificazione : Fermentazione In tini a temperatura controllata a 26-28 °C e macerazione di 15-18 giorni

Maturazione-Affinamento : In tini, quindi per 12 mesi in fusti di rovere Francese (Allier). Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Degustazione : **Colore:** colpisce l'impatto visivo, per una intrigante fittezza del colore rubino.

Aroma: sentori complessi, dove il cuoio si mescola al tabacco e, in maniera insolita ma efficace, ai frutti di bosco.

Gusto: all'entrata in bocca colpisce per la sua morbidezza, con un corpo robusto che ben si sorregge con tannini dolci e levigati, fusi alla componente alcolica. Il finale e' di lunga persistenza gustativa.

