

## "Vernaccia"

Colli Toscana Centrale IGT

*La Vernaccia era coltivata a Poppiano fin dai tempi in cui il Castello era proprietà di Francesco Guicciardini, lo Storico: "... ho fatto rilegare et stralciare la Vernaccia..." scriveva nel 1540 l'allora "fattore" di Poppiano. La tradizione antica vive ancor oggi al Castello di Poppiano.*

**Altitudine-Esposizione :** 200-240 m s.l.m - Sud/Sud-est

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

**Sistema di allevamento :** Cordone speronato e Guyot

**Viti per ettaro :** 3300-4700

**Vitigni :** Vernaccia

**Vendemmia :** 20-30 Settembre

**Vinificazione :** In tini. Criomacerazione e fermentazione a temperatura controllata a 20°C.

**Maturazione-Affinamento :** In tini. Affinamento in bottiglia per almeno 1 mese.

**Degustazione : Colore:** alla vista si presenta paglierino scarico, di notevole limpidezza.

**Aroma:** ottimo l'esame olfattivo, dove il profumo di mandorla si stacca su una base floreale, nella quale si riconosce il biancospino. Il tutto si completa con un lieve sentore di mela verde.

**Gusto:** in bocca mostra giusta consistenza, nerbo acido con buon rapporto con l'alcool. Nel finale rivela un piacevole retrogusto amarognolo.

