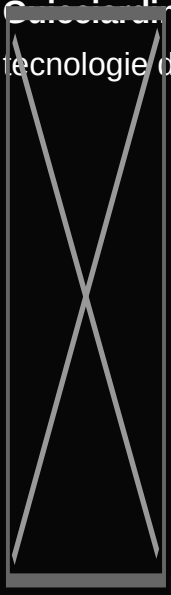
# Manzoni Metodo Classico, le bollicine toscane di Conte Guicciardini

manzoni-915b4250

È l’ultimo nato di **Castello di Poppiano**, la tenuta dei conti Guicciardini fin dal 1199, ma ugualmente il **Manzoni Metodo Classico Brut** è un vino che affonda le radici nella storia dell’azienda toscana e dell’enologia italiana. Prodotto in edizione limitata – solo 3mila bottiglie - la nuova creazione di **Conte Guicciardini** colpisce per la sua raffinatezza organolettica, frutto della continua ricerca delle migliori tecnologie di cantina.



Base del nuovo spumante metodo classico è il **Manzoni Bianco**, vitigno ottenuto da un incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco realizzato ai primi del Novecento dal famoso agronomo Luigi Manzoni, capace di dar vita a vini che spiccano per aromaticità, eleganza e struttura. Dopo 8/10 mesi sulle fecce nobili prima del tirage, seguiti da 24 mesi di affinamento sui lieviti, il risultato è un Metodo Classico in grado di sprigionare un perlage molto fine e persistente, un profumo ricco, con delicate note floreali e tocchi di liquirizia e glicine. Al palato freschezza e sapidità ben si fondono in un corpo di ottima struttura con un finale che richiama note agrumate e floreali.

Disponibile anche in formato magnum, l’etichetta del Manzoni Metodo Classico Brut è in lega dorata e riporta semplicemente il nome del vino e la data della fondazione della cantina – 1199 - con una capsula color oro, per esaltare il colore del vino. Versatile e in grado di ben accompagnare sia gli antipasti che piatti di maggior complessità durante un pasto, il Manzoni Metodo Classico Brut è la novità che renderà unica ogni ricorrenza speciale.

**Il Castello di Poppiano, da fortezza a cantina modello** - Edificato verso la fine dell’anno 1000 e di proprietà della famiglia Guicciardini dal 1199, il Castello di Poppiano si trova a Montespertoli nella zona di produzione della DOCG “Chianti Colli Fiorentini”. Eretto per proteggere la città di Firenze, dal 1962 appartiene a Ferdinando Guicciardini che ha subito iniziato un’attività di ammodernamento dei vigneti e dell’azienda vitivinicola. Un lavoro che, nel solco della tradizione, prosegue ancora oggi e che ha portato alla realizzazione di vini e prodotti di grande spessore.

I vigneti della tenuta occupano 130 ha di terreni vocati alla produzione enologica, sulla dorsale fra la valle della Pesa e quella del Virginio, a un’altitudine compresa tra i 300 e i 140 m sul livello del mare. L’esposizione a mezzogiorno dei vigneti e la struttura argillosa ma ricca di scheletro e ben drenata dei terreni garantiscono uve di alta qualità.
In cantina la modernità sposa la storia. L’affinamento avviene nei sotterranei del Castello, in botti per il Chianti Colli Fiorentini, in barrique per i vini IGT.

Fanno parte delle tenute Guicciardini altre due proprietà: **Massi di Mandorlaia** in Maremma e **Belvedere Campóli,** una perla nel cuore della zona di produzione del Chianti Classico, di recente acquisizione.