

TENUTE
GUICCIARDINI STROZZI

SÒDOLE
SUPER TUSCAN

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSSO
Sangiovese 100%

Questo vino, prodotto dal 1983, prende il nome dell'omonimo podere situato all'interno della Tenuta di Cusona e viene prodotto solo nelle migliori annate con le migliori selezioni di Sangiovese dei vitigni aziendali. Vinificato con lunga macerazione sulle bucce, viene affinato per 12 mesi in barriques di rovere francese e maturato per oltre un anno in bottiglia. Sull'etichetta è raffigurato lo storico Francesco Guicciardini.

Colore: rosso rubino intenso, con lievi riflessi granati.

Profumo: piacevoli sentori di viola e di frutti di bosco, lieve speziatura del legno.

Sapore: di grande corpo, con tannini avvolgenti e pastosi. Retrogusto fine ed elegante.

This wine, which has been in production since 1983, is named after one part of the Cusona Estate situated in the heart of it, and is produced only in the best years using the finest selections of Sangiovese grown on the land. Vinified with long maceration on skins, it matures for 12 months in French oak barriques and undergoes over a year's bottle ageing. The label depicts the politician and historian Francesco Guicciardini.

Colour: deep ruby red with slight garnet highlights.

Perfume: pleasant scents of violet and berries, with the slight spiciness of wood.


Flavour: full bodied, with enveloping and textured tannins. Fine and elegant aftertaste.

Principe Girolamo Strozzi

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI

Loc. Cusona. 5 - 53037 San Gimignano (Siena)
Tel. +39 0577 950 028 - Fax +39 0577 950 260
info@guicciardinistrozzi.it - www.guicciardinistrozzi.it



 750 ml - 1500 ml