



CASTELLO  
DI  
COIANO



## POGGIO CARLOTTA



Chianti Superiore D.O.C.G.



Uve selezionate Sangiovese 100%  
*100% selected Sangiovese grapes*



Fermentazione a temperatura controllata  
in vasca di inox e successivo affinamento  
in cemento.

*Fermentation at controlled temperature  
in steel tanks and then aged and refined  
in concrete casks.*



Vino di grande struttura, dal colore rosso  
rubino. Frutti rossi, amarena e prugna,  
impatto diretto e acidulo, grande equilibrio,  
grande freschezza, piacevolmente  
astringente nel finale.

*Great structure wine, ruby red color. Red  
fruits, black cherry and plum, direct and  
acidic impact, great balance, great fresh-  
ness, on the final pleasant astringent.*



18°



14,5% Vol.



cl.75



**NOTA STORICA:** il nostro Chianti Superiore nasce dal vigneto che sorge intorno al più antico dei nostri poderi, sul colle "Poggio Carlotta", chiamato così proprio in onore della Contessa Carlotta Venturi Masetti, storica proprietaria della tenuta di Coiano, nell'Ottocento.

*Historical Note: our Chianti Superiore comes from the vineyard that rises around the oldest of our farms, on the "Poggio Carlotta" hill, named in honor of Countess Carlotta Venturi Masetti, historic owner of the Coiano land ownership, in the 19th century.*

CASTELLO  
DI COIANO

Via Coianese, 79  
50051 Castelfiorentino  
Firenze - ITALIA

Tel. e Fax (+39) 0571 68 01 85  
Cell. (+39) 331 91 46 769

info@castellodicoiano.it  
www.castellodicoiano.it

LEGENDA/LEGENDA



Tipologia/Type



Vitigni/Grapes



Produzione/Production



Note/Notes



Degustazione/Tasting



Grado alcolico/Alcohol



Capienza/Capacity