

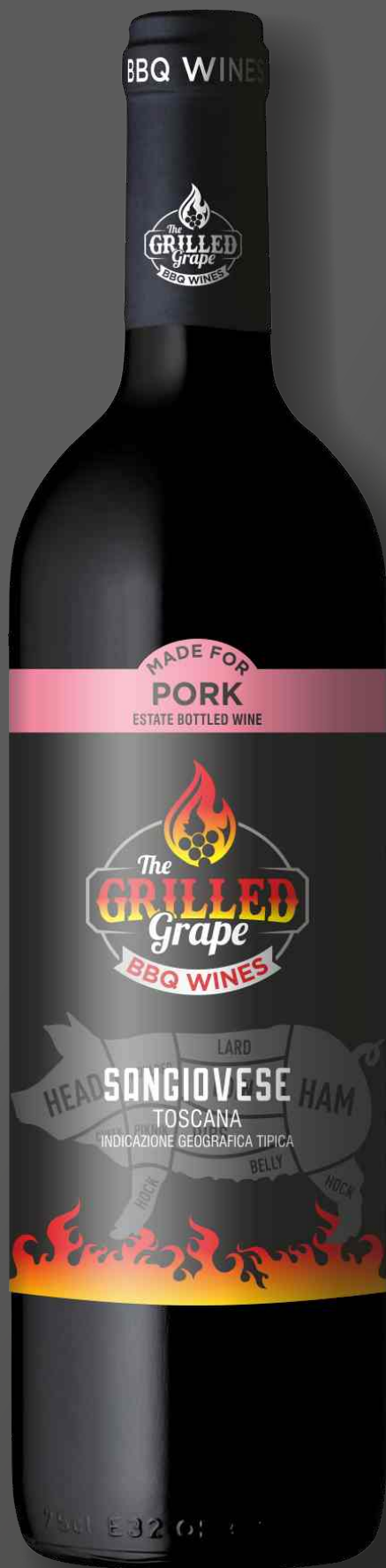
MADE FOR  
PORK



# SANGIOVESE

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



## Ideato per l'abbinamento con i tuoi piatti a base di maiale

"JOKING PORK" nasce dai migliori vigneti Sangiovese della storica tenuta del Castello di Poppiano, sulle colline a sud ovest di Firenze. Un vitigno tipico toscano adatto sia alle grigliate classiche (salsicce, scamerita, rosticciana) che alle cotture in low and slow come pulled pork e pork ribs. Il carattere floreale, fruttato e allo stesso tempo asciutto del Sangiovese incontra ed equilibra le note grasse del maiale e ne esalta le componenti più aromatiche e saporite. Il tannino pulito, elegante ed equilibrato di un grande Sangiovese prepara il palato al secondo assaggio e esalta l'esperienza gastronomica di una materia prima estremamente versatile e variegata.

**Ideale per:** Grigliate di maiale tradizionali in diretta a base di salsicce, bistecche di scamerita e wurstel. Cotture low & slow (ribs, pulled pork).

**Vinificazione e affinamento:** macerazione e vinificazione in tini di acciaio poi 12 mesi di affinamento in botti di rovere da 20 hl.

**Vitigni:** Sangiovese 100%

## Created for pairing with your pork dishes

"JOKING PORK" originates in the finest Sangiovese vineyards of the historic Castello di Poppiano estate, on the hills to the south-west of Florence. A characteristic Tuscan grape variety suitable for both traditional grilled meats (sausages, Boston butt, rosticciana-style ribs) and low and slow cooked dishes such as pulled pork and pork ribs. The floral, fruit-forward and simultaneously dry character of Sangiovese meets and balances the fatty notes of pork and enhances its more aromatic and flavoursome components. The clean, elegant and balanced tannin of a great Sangiovese prepares the palate for the second bite and enhances the gastronomic experience of an extremely versatile and variegated meat.

**Pairs with:** grilled pork, sausages, chops, and slow cooked recipes such as ribs, and pulled pork.

**Vinification and ageing:** maceration and vinification in steel tanks are followed by 12 months' ageing in 20-hl oak barrels.

**Grapes:** 100% Sangiovese

THE GRILLED GRAPE – BBQ WINES

by

Conte Guicciardini di Ferdinando Guicciardini - Via Fezzana 45-49, 50025 Montespertoli (Firenze), Italia

T: +39 055 82315 - F: +39 055 82368 - info@conteguicciardini.it - www.guicciardini1199.it