



Brancaia

Chianti Classico DOCG 2012

Casa Brancaia

Il Chianti Classico Docg Brancaia di Casa Brancaia è una vera e propria storia d'amore. Era il 1981 quando gli svizzeri Brigitte e Bruno Widmer si innamorarono di Brancaia (Castellina in Chianti), azienda in stato di abbandono, e la acquistarono. Soltanto due anni più tardi, Brancaia si classificò al primo posto in una degustazione di Chianti Classico e da allora si è affermata rapidamente a livello internazionale.

Il Chianti Classico Riserva Brancaia è senza ombra di dubbio un punto di riferimento nel panorama vinicolo del Chianti. Uno di quelli che ha contribuito a fare la storia di questa denominazione.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Chianti Classico
Denominazione	DOCG
Annata	2012
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Castellina di Chianti
Vitigno	Sangiovese 80% ;Merlot 20%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso e profondo
Gusto	Morbido ed elegante sostenuto da tannini dolci e maturi
Profumo	Ampio intenso e persistente con leggere sfumature di cuoio e vaniglia che non coprono il frutto di base
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di in umido, secondi piatti di pesce arrosto, primi con carni rosse
Temperatura di servizio	18° - 20° C

DATI DI PRODUZIONE

Epoca vendemmia	Dal 12 settembre al 4 ottobre
Vinificazione	A contatto con le bucce per 10 - 13 giorni
Maturazione	In tini d'acciaio per 12 mesi