

BRANCAIA



Brancaia TRE 2010

Brancaia TRE è un uvaggio di 80% Sangiovese e 20% Merlot e Cabernet Sauvignon. La base di questo vino sono le uve dei nostri tre poderi: Brancaia (Castellina), Poppi (Radda) e Brancaia in Maremma (Grosseto). Il vino matura 12 mesi in tonneaux francesi.

Uvaggio:	80% Sangiovese, 20% Merlot e Cabernet Sauvignon
Grado alcolico:	13,5 vol%
Vendemmia:	4.9. - 6.10.2010 Maremma 6.9. - 4.10.2010 Chianti Classico
Temperatura di fermentazione:	30 - 32° C
Contatto con le bucce:	18 giorni
Maturazione in botte:	1/2 tonneaux nuove (500 lt), 1/2 tonneaux usate (500 lt)
Affinamento:	12 mesi in tonneaux e 2 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	Marzo 2011
Formati:	0.75L, 1.5L
Prima annata prodotta:	2000
Abbinamenti:	Primi piatti di pasta, carni bianche sia alla brace che saltate, pollo, pesce sia fritto che grigliato.
Riconoscimenti:	89/100 Robert Parker The Wine Advocate