

BRANCAIA



Brancaia TRE 2011

Brancaia TRE, IGT Rosso Toscana - Brancaia TRE è un vino di carattere, piacevole da bere sin da subito. TRE sta per le tre uve Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon e per le nostre tre aziende toscane - la base di questo vino. Il vino elegante e ben strutturato matura in botti di rovere, è facile alla beva e ben si accompagna ad ogni tipo di pietanza. TRE è inoltre la nostra terza etichetta e quindi abbiamo tre buoni motivi per chiamare il vino Brancaia TRE.

Uvaggio:	80% Sangiovese, 20% Merlot e Cabernet Sauvignon
Grado alcolico:	13,5 vol%
Vendemmia:	24.8. - 27.9.2011 Maremma 25.8. - 27.9.2011 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 2013
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:	95/100 Decanter 88/100 Robert Parker The Wine Advocate