

BRANCAIA

CASA
BRAN
CAIA



Brancaia TRE 2014

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. Nel 2000 TRE era inoltre la nostra terza etichetta : tre buoni motivi per chiamarlo Brancaia TRE. Il vino elegante e ben strutturato è di facile beva e ben si accompagna ad ogni tipo di pietanza.

Uvaggio:	80% Sangiovese, 10% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon
Grado alcolico:	13,5 vol%
Vendemmia:	10.9. - 3.10.2014 Chianti Classico 30.8. - 30.9.2014 Maremma
Temperatura di fermentazione:	30 - 32° C
Contatto con le bucce:	18 giorni
Maturazione in botte:	2/3 in tonneaux (500l) 1/3 in cemento
Affinamento:	12 mesi di cui, almeno 2 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	Marzo 2016
Formati:	0.375L, 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:	92/100 James Suckling 89/100 Wine Spectator 89/100 The Wine Advocate