

BRANCAIA

CASA
BRAN
CAIA



Brancaia ILATRAIA 2013

Siamo in Maremma dal 1998. L'età delle vigne, le nuove varietà impiantate e l'esperienza maturata in questi anni ci hanno aperto nuove possibilità. In base a tutto questo, abbiamo rivisto l'uvaggio iniziale di ILATRAIA - il vino è adesso ancor più elegante di prima, fatto di uve che maturano in Maremma in modo perfetto, anche senza irrigazione. ILATRAIA è un vino intenso, elegante e tipico del proprio territorio.

Uvaggio:	40% Cabernet Sauvignon, 40% Petit Verdot, 20% Cabernet Franc
Grado alcolico:	14 vol%
Vendemmia:	5.9. - 29.9.2013
Temperatura di fermentazione:	30 - 32° C
Contatto con le bucce:	fino a 25 giorni
Maturazione in botte:	1/2 barriques nuove, 1/2 barriques usate
Affinamento:	18 mesi in barriques e min. 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	Giugno 2015
Formati:	0.375L, 0.75L, 1.5L, 3.0L, 6.0L
Prima annata prodotta:	2002
Abbinamenti:	Cibi dai sapori intensi e ben equilibrati, carni e cacciagione arrosto o brasate, volatili come piccione o fagiano.
Riconoscimenti:	97/100 The Wine Advocate 94/100 James Suckling 94/100 Falstaff 93/100 I Vini di Veronelli 92/100 Wine Spectator 92/100 Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni 92/100 Wine Enthusiast

BRANCAIA

Località Poppi - 53017 Radda in Chianti (SI) - Tel. +39 0577 742007 - brancaia@brancaia.it - www.brancaia.it