

# BRANCAIA

CASA  
BRAN  
CAIA



## Brancaia IL BIANCO 2017

Brancaia IL BIANCO è un uvaggio di Sauvignon Blanc con un po' di Viognier. E' un vino bianco fresco con un bouquet floreale. Non avendo svolto la fermentazione malolattica, questo vino ha un'acidità molto piacevole. Affina sui lieviti per 5 mesi.

<b>Uvaggio:</b>	90% Sauvignon Blanc, 10% Viognier
<b>Grado alcolico:</b>	12,5 vol%
<b>Vendemmia:</b>	30.8. - 5.9.2017
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	16° C
<b>Maturazione in botte:</b>	1/3 in barrique, 2/3 in acciaio
<b>Affinamento:</b>	5 mesi sui lieviti
<b>Imbottigliamento:</b>	Febbraio 2018
<b>Formati:</b>	0.75L
<b>Prima annata prodotta:</b>	2009
<b>Abbinamenti:</b>	Crostacei e pesce, risotto ai frutti di mare, pasta, carni bianche
<b>Riconoscimenti:</b>	91/100 James Suckling