

Brancaia Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2021



Viñedo propio

Procedente de las mejores parcelas de viñedos propios en Castellina in Chianti, con suelos pedregosos.

Grado alcohólico

14,5% Vol.

Variedad de uva

100% Sangiovese

Vinificación y Crianza

Fermentación en acero inoxidable con temperaturas controladas. Crianza de 18 meses en tonneaux de roble francés, seguida de 3 meses en tanques de cemento que ayudan a estabilizar el vino. Finaliza con 12 meses de reposo en botella para armonizar su complejidad.

Notas de Cata

Presenta aromas de frutos rojos, hierbas secas, cuero, regaliz y tabaco. En boca es estructurado, con taninos aterciopelados, frescura marcada y un final largo y expresivo.

Maridaje

Ideal para carnes rojas asadas, platos trufados, cordero o quesos curados intensos.

Recomendación de consumo

Se recomienda servir a una temperatura de 17 - 18°C.

Puntuaciones Brancaia Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2021

95 puntos (Falstaff)

93 puntos (Wine Advocate)

93 puntos (Wine Spectator)