

Brancaia Chianti Classico DOCG Magnum 2022



Viñedo propio

Viñedos propios en Castellina y Radda in Chianti, con suelos arcillosos y calcáreos a 300-500 m s. n. m.

Grado alcohólico

14% Vol.

Variedad de uva

100% Sangiovese

Vinificación y Crianza

Vinificación tradicional en acero inoxidable con remontajes suaves. Crianza de 12 meses: 2/3 del vino permanece en acero inoxidable para conservar su frescura y tipicidad, mientras que 1/3 madura en tanques de cemento para ganar estructura. Posterior reposo en botella.

Notas de Cata

Aromas de cereza madura, violetas y hierbas silvestres. En boca presenta cuerpo medio, taninos refinados y una acidez crujiente. Final nitido y persistente.

Maridaje

Va muy bien con pastas con salsa de tomate, embutidos toscanos, carnes blancas al horno y quesos curados.

Recomendación de consumo

Se recomienda servir este vino entre 15 y 17°C.

Puntuaciones Brancaia Chianti Classico DOCG 2022

96 puntos (Sommelier Collective)

92 puntos (James Suckling)

90 puntos (Wine Spectator)