

Brancaia Chianti Classico Riserva DOCG Magnum 2019



Viñedo propio

Viñedos seleccionados en Radda y Castellina in Chianti, en altitud media y exposición óptima al sol.

Grado alcohólico

14% Vol.

Variedad de uva

100% Sangiovese

Vinificación y Crianza

Las variedades se vinifican por separado. El Sangiovese se cría durante 16 meses en tonneaux de roble francés, mientras el Merlot madura en barricas. Ensamblado final y afinamiento de 12 meses en botella para alcanzar su máxima expresión.

Notas de Cata

Aromas profundos de cerezas negras, especias, cuero, alquitrán y tierra húmeda. En boca es fresco, con taninos pulidos, estructura equilibrada y final elegante.

Maridaje

Perfecto para platos de caza, pastas con ragú, risottos con setas o quesos maduros.

Recomendación de consumo

Se recomienda servir a una temperatura de 16 - 18°C.

Puntuaciones Brancaia Chianti Classico Riserva DOCG 2021

94 puntos (James Suckling)

94 puntos (Wine Spectator)

92 puntos (Wine Advocate)