



Ficha Técnica

## Brancaia Il Blu IGT Rosso Toscana 2021

### Viñedo propio

Viñedos propios en Chianti y Maremma; selección de las mejores parcelas de altitud media con drenaje excelente.

### Grado alcohólico

14,5% Vol.

### Variedad de uva

80% Merlot, 10% Sangiovese,  
10% Cabernet Sauvignon

### Vinificación y Crianza

Vinificado por parcelas con atención minuciosa. Crianza de 18 meses en tonneaux franceses (2/3 nuevos y 1/3 usados), seguido de estabilización en tanques de hormigón por 3 meses. Reposo luego 12 meses en botella, alcanzando su equilibrio perfecto.

### Notas de Cata

Aromas de grosella negra, violeta, menta y cacao. En boca presenta estructura firme, taninos aterciopelados y un final largo y expresivo. Un tinto complejo y refinado con gran potencial de guarda (2027-2040).

### Maridaje

Ideal para carnes rojas a la parrilla, platos con trufas, risottos con hongos y quesos añejos.

### Recomendación de consumo

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

### Puntuaciones Brancaia Il Blu IGT Rosso Toscana 2021

**97 puntos** (James Suckling)

**96 puntos** (Vinous)

**95 puntos** (Wine Advocate)

