

# Ficha Técnica



Brancaia TRE Maremma Rosso IGT 2012

Sangiovese, um pouco de Cabernet Sauvignon e de Merlot compõem o Vinho Tinto Brancaia TRE Maremma Rosso IGT 2012. À taça, é rubi com reflexos violáceos. Traz aromas silvestres de framboesas e amoras frescas, um toque de tabaco e muito caráter mineral pronunciado. Nascer a apenas 10 quilômetros do mar Mediterrâneo dá ao Vinho Tinto Brancaia TRE Maremma Rosso IGT 2012 muito frescor. Tem corpo médio, boa acidez e deixa os sabores persistirem por um bom tempo no paladar.

**Casa com:** Massa à bolonhesa, rabada, guisado

## História da Vinícola Casa Brancaia

Era 1981 quando o casal suíço Brigitte e Bruno Widmer compraram a vinícola Brancaia, na região de Chianti Classico, em meio à Toscana. Apenas dois anos depois, a Casa Brancaia foi classificada em primeiro lugar em uma degustação de Chianti Classico. Desde então, se estabeleceu rapidamente em nível internacional. Os próximos passos seriam expandir as regiões de cultivo da Casa Brancaia. Em 1989, adquiriram mais um vinhedo em Chianti e, em 1998, chegaram até Maremma, a apenas 10 quilômetros do mar.

**95 pontos Decanter**

### Informação Adicional

**TEMPERATURA DE SERVIÇO**  
16°C

**TIPO DE VINHO**  
Seco

**QUANTIDADE POR CAIXA**  
1

**UVA**  
Corte

**PRODUTOR**  
La Brancaia

**REGIÃO PRODUTORA**  
Maremma, Toscana

**COMPOSIÇÃO**  
Sangiovese (80%), Cabernet

**4+**

Sauvignon (10%) e Merlot  
(10%)

---

**MÉTODO DE ELABORAÇÃO**  
12 meses em barricas e mais 2  
meses na garrafa

---

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA**  
13,5%

---

**POTENCIAL DE GUARDA**  
8 anos

---

**SAFRA**  
2012

---

**PAÍS**  
Itália

---

*Safra 2012. Prova na Grand Cru em 12/09/2015.*