

<https://bebidasdosul.com.br/wine/vinhos/2427-vinho-brancaia-tre-maremma-igt-750ml-8031822030120.html>



Brancaia TRE Maremma IGT

Este tinto toscano traz para taça um corte de Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, uma combinação que fez deste um exemplar muito interessante. Seus aromas silvestres de framboesas e amoras frescas surgem com um toque de tabaco e muito caráter mineral pronunciado.

Mais informações

Composição: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

País: Itália Região: Toscana Sub região: Maremma

Nome do produtor: La Brancaia

História do produtor: Era 1981 quando o casal suíço Brigitte e Bruno Widmer comprou a vinícola Brancaia, na região de Chianti Classico, na Toscana. Apenas dois anos depois, a Casa Brancaia foi classificada em primeiro lugar como os melhores produtores de Chianti em uma degustação de Chianti Classico. Desde então, se estabeleceu rapidamente em nível internacional. O próximo passo seria expandir as regiões de cultivo da Casa Brancaia. Em 1989, adquiriram mais um vinhedo em Chianti e em 1998 chegaram até Maremma, há apenas 10 quilômetros do mar. Desde então, colhem as sementes do sucesso. Sem dúvida, um dos melhores produtores italianos dos últimos tempos.

Potencial de guarda: Vinho de guarda

Envelhecimento: 12 meses em barril de carvalho

Gradação alcoólica: 14%

Tempo de decantação: Pronto para beber

Harmonização: Massa à bolonhesa, rabada, guisado

Características olfativas: Seus aromas silvestres de framboesas e amoras frescas surgem com um toque de tabaco e muito caráter mineral pronunciado

Características visuais: Vermelho rubi

Características gustativas: Amora, framboesa e morango

Safra 2015. Jantar Italiano no La Mia Cucina em 13/04/2018. La Ribotta.