



Brancaia

## Chianti Classico 2018

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

100% Sangiovese

CHIANTI CLASSICO è un omaggio al nostro territorio. Questo Sangiovese in purezza affascina per la sua semplicità e le note mature di ciliegia, uno degli aromi tipici di questa varietà. Colpisce per la brillantezza del suo colore e, in bocca, una piacevole freschezza incontra tannini fermi e giovani. Dopo 12 mesi in vasche di acciaio e cemento, il vino è immediatamente pronto da bere.

### About us

LA NOSTRA STORIA inizia nel 1981 quando la famiglia Widmer, di origine svizzera, acquista il Podere Brancaia (Castellina in Chianti) come residenza estiva in Toscana. Bruno e Brigitte Widmer decisero di produrre solo vini della più alta qualità. Oltre al primo Podere Brancaia, nel 1989 viene acquistato il Podere Poppi (Radda in Chianti) e nel 1998 il Podere Brancaia in Maremma, a pochi chilometri dal mare. Oggi, abbiamo 40 ettari di vigneti nella zona di produzione del Chianti Classico e 40 in Maremma, con cantine di vinificazione in entrambe le zone.

### Vinification

Le uve vengono vendemmiate manualmente e dopo essere state diraspate e pressate vanno direttamente nei serbatoi per la fermentazione senza pompaggio, solo per gravità. La fermentazione avviene in tini di acciaio a forma di cono a temperatura controllata.

James Suckling 92 pts

Vinous by Antonio Galloni 91 pts

Alcohol: 13,00 %

Sugar: 1,40 g/l

Acidity: 5,44 g/l

pH: 3,50

Quality: Annata / Vini DOCG

