

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Brancaia Chianti Classico D.O.C.G. 2018
<b>Vinícola</b>	Brancaia
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	DOCG Chianti Classico (Toscana)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Sangiovese
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	1/3 do vinho estagiou em tanques de concreto por 12 meses, enquanto os restantes 2/3 maturaram em tanques de aço inoxidável pelo mesmo período
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2028
<b>Decanter</b>	de 30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	92 pontos James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

2021 será um ano de muitos brindes para a italiana Brancaia. Fundada em 1981 pelo casal Brigitte e Bruno Widmer, quando corajosamente converteram uma propriedade abandonada em vinícola, acumulou fama e fortuna em seus 40 anos de existência, assim como uma legião de fiéis apreciadores em todos os continentes do planeta. Neste ano, também, a diretora da empresa e enóloga Barbara Widmer completa 50 anos de vida, a maior parte deles vividos nas deslumbrantes colinas de Chianti, em meio aos vinhedos e ao negócio da família, que viu nascer, florescer e se tornou sua maior paixão. A competente filha dos fundadores desafiou a austeridade da tradicional vitivinicultura da Toscana e, com sua elegância e profissionalismo, transformou a empresa familiar em um estrondoso sucesso de crítica e vendas. Os aromas são de cereja e groselha maduras, permeadas por bala de framboesa, com uma nota floral que remete a rosas e um toque amadeirado, de casca de árvore e canela em pau. Chocolate amargo também se faz presente, fechando o fragrante bouquet. No palato a fruta generosa se confirma rodeada de notas especiadas e florais, entregando taninos finíssimos e acidez vibrante, em um conjunto exuberante e deliciosamente harmonioso.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho-cereja, límpido e luminoso



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário

### DESCRIÇÃO

cereja e groselha maduras; bala de framboesa; nota floral que remete a rosas; toque amadeirado de casca de árvore e canela em pau; chocolate amargo

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

fruta generosa se confirma rodeada de notas especiadas e florais, entregando taninos finíssimos e acidez vibrante, em um conjunto exuberante e deliciosamente harmonioso

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



### CULINÁRIA

### DESCRIÇÃO

burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e raspas de parmesão, bisteca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio