

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brancaia TRE Maremma Toscana 2019
Vinícola	Brancaia
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	12 meses em barris de carvalho (2/3) e tanques de concreto (1/3)
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	92 James Suckling

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Brancaia: a Toscana em seu melhor! Com este lema, a pequena vinícola familiar Brancaia elabora vinhos de altíssima qualidade. Tudo começou em 1981 quando o casal suíço Bruno e Brigitte Widmer adquire a negligenciada propriedade Brancaia. Apenas dois anos depois, a empresa já é destaque internacional, quando seu Chianti Classico alcança a primeira colocação na revista suíça Vinum, dando início a uma sequência reconhecimentos nos anos seguintes.

Em 1989 é realizada a primeira expansão, com a aquisição de mais um vinhedo na região de Chianti Classico. Quase uma década depois, a empresa adquire outro vinhedo, desta vez na prestigiada Maremma, a míseros 10 quilômetros do mar Mediterrâneo, totalizando cerca de 80 hectares de vinhedos – 40 em Chianti e 40 na Maremma.

O foco é sempre a alta qualidade, sem nunca descuidar da sustentabilidade – “O quanto mais nós respeitarmos a natureza, mais sadia nossa vinha se tornará, e melhores e mais autênticos seus frutos. A viticultura orgânica e a qualidade intransigente são 100% compatíveis.” Para isso, a Brancaia realiza medições regulares de suas emissões de carbono, que inclui todo o processo produtivo, desde o cultivo do vinhedo até o engarrafamento. Sua CO2 Footprint é negativa há anos! A viticultura é totalmente orgânica, certificada desde 2019, e atualmente estão sendo aprendidas técnicas de viticultura biodinâmica, que será gradualmente introduzida nos próximos anos. Desde 2012 todos os vinhos da Brancaia são resultado de uma vinificação cuja fermentação alcoólica foi realizada com leveduras locais e autênticas, reforçando ainda mais a identidade do terroir. Finalmente, toda a água utilizada pela empresa é tratada por fitopurificação, um sistema de saneamento 100% ecológico e autônomo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, principalmente maduras, completadas por notas de especiarias doces, como a baunilha e o alcaçuz, folhas secas, pimenta-do-reino e toques mentolados, defumados e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

harmonioso, com taninos diretos, finos e secos em sintonia com uma acidez bastante viva e salivante

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral

O Brancaia Tre Maremma Toscana é um assemblage onde a Sangiovese domina com 80% e é completada por 10% de Cabernet Sauvignon e 10% de Merlot, vinificadas tradicionalmente em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras autóctones. Após a malolática o vinho amadurece por 12 meses, sendo 2/3 em tonéis de carvalho francês e 1/3 em tanques de concreto.

O nome Tre é derivado das três variedades utilizadas no corte, provenientes das três vinhas da empresa:

Brancaia in Radda – vinhedo de 12 hectares em Radda in Chianti com uma altitude média de 380 metros com orientação sul e sudoeste e solo franco-arenoso de estrutura pedregosa de ótima drenagem. O clima é continental, com invernos rigorosos e verões secos onde a temperatura pode ultrapassar os 40°C.

Brancaia in Castellina – vinhedo de 28 hectares em Castellina in Chianti com uma altitude média de 230 metros com orientação sul e sudoeste e solo argilo-arenoso profundo e, assim como em Radda, o clima é continental.

Brancaia in Maremma – vinhedo de 36 hectares em Grosseto com uma altitude média de 125 metros com orientação oeste e sudoeste e solo franco-arenoso com boa presença de pedras e ótima drenagem. O clima é mediterrâneo, onde os verões são geralmente quentes e o inverno é ameno. A amplitude térmica diária é grande e a forte influência do Mar Mediterrâneo é caracterizada pelas brisas que arrefecem toda região da Maremma Toscana.