VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	BRANCAIA TRE TOSCANA 2018
Vinícola	Brancaia
Safra	2018
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barris de carvalho (2/3) e tanques de concreto (1/3)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	91 pts Vinous | 90 pts James Suckling

VEDANTE

Silicone

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Supertoscano com pedigree – esse é o Brancaia Tre Toscana 2018!

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 e 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

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras, baunilha, alcaçuz, tabaco, pimenta-do-reino, bala de hortelã, caixa de charuto, folhas secas e notas defumadas e minerais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: ótimo equilíbrio, com taninos finos, presentes e polimerizados, amalgamados em uma acidez energética e muito gastronômica

CULINÁRIA

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

DESCRIÇÃO: bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola

empresa é tratada por fitopurificação, um sistema de saneamento 100% ecológico e autônomo.

O Brancaia Tre 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.