



Brancaia, Chianti Classico DOCG Riserva

- 2015 -

Land: Italië

Streek: Toscane

Appellatie: Chianti Classico DOCG Riserva

Classificatie:



Domein: In 1981 verloor het Zwitserse stel Brigitte en Bruno Widmer hun hart aan het verlaten Brancaia in Castellina in Chianti. Ze kochten het domein en reeds 2 jaar later gooide het domein hoge ogen bij een belangrijke Chianti Classico proeverij. Internationale erkenning kon niet lang uitblijven. In 1989 kochten Brigitte en Bruno er nog een domein in Radda (Chianti) bij, gevolgd door de oprichting van Brancaia in Maremma in 1998, wat zorgt voor een totaal van 80 ha wijngaarden. Dochter Barbara is sinds 1998 de oenologe van alle drie de domeinen. Zij heeft de bekend oenoloog Carlo Ferrini aan haar zijde, die haar bijstaat met raad en daad. Vandaag is Brancaia één van de meest toonaangevende wijnhuizen van Toscane, die jaarlijks belangrijke nationale en internationale prijzen ontvangen.

Bodem: De wijngaarden in Chianti Classico hebben een onderbodem van leem, klei en zand.

Expositie: De wijngaarden hebben een zuidelijke, westelijke en zuid-westelijke expositie.

Oogst: De oogst geschiedt volledig manueel en wordt streng geselecteerd in de wijngaarden. Er vindt een tweede selectie plaats op de sorteertafels.

Vinificatie: Schilnweking gedurende 20 dagen. Fermentatie onder gecontroleerde temperaturen tussen de 30°C en 32°C. De wijn rijpt 16 maanden, 1/2 deel in nieuw eiken en 1/2 deel in gebruikte vaten. Na botteling rijpt de wijn nog 8 maanden in fles.

Druivenras: 80% Sangiovese en 20% Merlot

Proefnotitie: Deze Chianti Classico Riserva wordt gemaakt van de beste druiven afkomstig uit de Brancaia en Poppi wijngaarden. Hij laat het volledige potentieel zien van de Sangiovese druif en de terroir.

Lekker bij: De wijn is lekker bij gegrilde vleesgerechten, kalfsvlees, stoofgerechten, gegrilde visgerechten, pastagerechten met krachtige sauzen.

