

BRICCOLE RISERVA
CHIANTI COLLI FIORENTINI
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

L'attenta selezione delle uve più mature di Sangiovese e Cabernet sauvignon caratterizza questo Chianti. L'invecchiamento di due anni in botti di rovere francese conferisce al Briccole Riserva un bouquet complesso e determina struttura e corposità. Vino molto equilibrato che unisce la freschezza delle uve all'eleganza dei sentori del legno, persistente e rotondo in bocca, regala magnifiche sensazioni.

Ce Chianti est issu d'une sélection attentive des grappes les plus mûres de Sangiovese et de Cabernet-Sauvignon. Un vieillissement de deux ans en fûts de chêne français donne au Briccole Riserva un bouquet complexe, une bonne charpente et du corps. Ce vin très équilibré, qui unit la fraîcheur du raisin et les arômes élégants du bois, est persistant et rond en bouche et réserve de magnifiques sensations.



Uvaggio Sangiovese e Cabernet sauvignon

Gradazione 13,5% vol.

Sistema di allevamento Guyot – Cordone speronato

Raccolta e vinificazione La raccolta avviene manualmente e, dopo la diraspatura e una soffice pigiatura, la macerazione si protrae per 15 giorni in vasche di cemento controllandone la temperatura. Al termine della macerazione il vino riposa in botti da 500 litri. La vinificazione tradizionale con rimontaggi in vasca e l'attento bâtonnage rendono morbida ed elegante la fusione fra legno e aromi delle uve. Il vino viene successivamente affinato in bottiglia per almeno quattro mesi.

Produzione 8.000 bottiglie da 0,750 L

Note organolettiche Briccole Riserva si presenta di un colore rosso rubino intenso. I profumi sono quelli della mora e della ciliegia matura insieme a note di cioccolato e sentori di caffè. Vino strutturato e corposo, morbido ed elegante in bocca.

Accostamenti gastronomici Si accompagna piacevolmente a carni arrostiti o alla griglia, formaggi stagionati. Un classico con la bistecca alla fiorentina. Degustare a una temperatura di 18-22 °C avendo cura di aprire la bottiglia una mezz'ora prima.

Cépages Sangiovese et Cabernet-Sauvignon

Degré d'alcool 13,5% vol.

Méthode de culture Guyot – Cordon de Royat

Récolte et vinification Le raisin est récolté à la main. Après un égrappage et un pressage délicat, il macère 15 jours dans des cuves en ciment à température contrôlée. Ensuite, le vin mûrit dans des fûts de 500 litres. La vinification traditionnelle, basée sur le remontage en cuve et un bâtonnage méticuleux, donne de la souplesse et de l'élégance à la fusion entre les arômes du bois et ceux du raisin. Le vin est ensuite affiné en bouteilles pendant au moins quatre mois.

Production 8 000 bouteilles de 0,750 L

Notes organoleptiques Le Briccole Riserva a une robe rouge rubis intense. Arômes de mûre et de cerise mûre mêlés à des notes de chocolat et de café. Un vin qui a de la charpente et du corps, moelleux et élégant en bouche.

Associations gastronomiques Il accompagne agréablement les viandes rôties ou grillées, les fromages affinés. Un classique avec Bistecca alla fiorentina (côte de bœuf). Déguster à 18-22 °C en ouvrant la bouteille une demi-heure à l'avance.