



BRICCOLE

CHIANTI COLLI FIORENTINI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il Chianti, vino iconico della tradizione toscana, viene prodotto a Villa Corliano dal 1938. Composto dall'uvaggio tradizionale di Sangiovese e Canaiolo, Briccole ben esprime la tipicità del suo territorio. Vino fresco dal carattere elegante ed equilibrato, porta con sé i profumi e gli aromi tipici del Sangiovese che riflettono l'autentico fascino della terra di Toscana.

Vin emblématique de la tradition toscane, le Chianti est produit à Villa Corliano depuis 1938. Le Briccole, composé des cépages traditionnels Sangiovese et Canaiolo, exprime bien la typicité de son terroir. De ce vin frais au caractère élégant et équilibré émanent les parfums et les arômes typiques du Sangiovese et le charme authentique du terroir toscan.

Uvaggio Sangiovese e Canaiolo

Gradazione 13% vol.

Sistema di allevamento Guyot - Cordone speronato

Raccolta e vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente e, dopo la diraspatura e una soffice pigiatura, la macerazione si protrae per 15 giorni in vasche di cemento controllandone la temperatura.

Produzione 20.000 bottiglie da 0,750 L

Note organolettiche Dal colore rosso rubino brillante, Briccole presenta al naso aromi fruttati con richiami di amarena e ribes nero. In bocca le stesse note si fondono in un vino armonico, dotato di buona struttura, avvolgente e persistente.

Accostamenti gastronomici Si accompagna con primi piatti, piatti composti con verdura, formaggi freschi. Splendido con la ribollita toscana. Degustare a una temperatura di 18-22 °C stappando la bottiglia alcuni minuti prima.

Cépages Sangiovese et Canaiolo

Degré d'alcool 13 % vol.

Méthode de culture Guyot - Cordon de Royat

Récolte et vinification Le raisin est récolté à la main puis délicatement égrappé et pressé, la macération dure 15 jours dans des cuves en ciment à température contrôlée.

Production 20 000 bouteilles de 0,750 L

Notes organoleptiques Le Briccole a une robe rouge rubis brillante et des arômes fruités de griotte et de cassis. Les mêmes notes se fondent en bouche pour former un vin harmonieux, bien charpenté, enveloppant et persistant.

Associations gastronomiques On le sert avec les entrées chaudes, les plats complets accompagnés de légumes, les fromages frais. Merveilleux avec la Ribollita toscane (soupe aux haricots). Déguster à 18-22 °C en débouchant la bouteille quelques minutes à l'avance.