

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.

Meticulous selection of the most mature Sangiovese and Cabernet Sauvignon grapes characterises this fine Chianti. Two years ageing in French oak barrels endows Briccole Riserva with a complex bouquet and shapes its structure and body. A superbly balanced wine that combines grape freshness with elegant woody scents, persistent and rounded in the mouth, with bright 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 b tonnage 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 caff . 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.

Grape blend Sangiovese and Cabernet Sauvignon

Alcohol content 13.5% vol.

Training system Guyot – Spurred Cordon

Harvesting and vinification The grapes are harvested manually and, after destemming and soft crushing, the maceration lasts for 15 days in cement tanks with controlled temperatures. After the maceration, the wine reposes in barrels of 500 litres. The traditional vinification process of topping-up the barrel and careful b tonnage stirring makes the fusion between wood and grape aromas softer and more elegant. The wine is then aged in the bottle for at least four months.

Production 8,000 bottles of 0.750 L

Organoleptic characteristics Briccole Riserva has an intense ruby red colour. The aromatic blend includes undertones of blackberry and ripe cherry, together with notes of chocolate and suggestions of coffee. A finely structured and full-bodied wine, soft and elegant on the palate.

Gastronomic combinations It performs admirably with roasted or grilled meats and mature cheeses. A classic with Florentine steak. Drink at 18-22 C, opening the bottle half an hour before.