

Azienda Agricola **SAMUELE GUERRINI**

Via Querceto, 24 - 52020 Pergine Valdarno (Arezzo)

tel. e fax (+39) 0575 896102-89641 - tel. e fax (+39) 0575 896102-896411

e-mail: simone.gue@tin.it

Apertura al pubblico: **aprile-settembre: 10.00-12.30, 16.30-19.30**

Possibilità di acquisto in azienda

Lingue parlate: **Inglese**

Open to the public: **April-September: 10.00a.m.-12.30a.m., 4.30p.m.-7.30p.m.**

Tasting: **during business hours**

Local products on sale

Spoken languages: **English**

Degustazione: **durante l'orario di apertura**



Il "Brandaglia" è un vino ottenuto da una selezione di uve Sangiovese dai nostri vigneti più vecchi e vinificato in modo tradizionale, con

una macerazione sulle bucce di circa 15 giorni. Il vino matura successivamente in piccoli fusti di rovere a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

Presenta un colore rosso rubino con riflessi granata, odore intenso, complesso ed elegante, sapore equilibrato e ben strutturato con piacevole retrogusto.

Si consiglia di consumarlo ad una temperatura non inferiore a 18° C, avendo cura di stappare la bottiglia qualche ora prima.

"Brandaglia" is a wine obtained by a selection of Sangiovese grapes coming from our

oldest vineyards which undergo a traditional vinification with a maceration on the skins of about 15 days. Then the wine matures in small oak barrels and in the end it is refined in bottle. It shows a ruby red colour with garnet highlights, intense scent, complex and elegant, balanced and well structured flavour with a pleasant back taste. A temperature not lower than 18°C is recommended, taking care to uncork the bottle a few hours before.

NOME DEL VINO

BRANDAGLIA 1999

DENOMINAZIONE:

I.G.T. ROSSO

VITIGNI: **SANGIOVESE**

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:

5.000

MATURAZIONE:

IN MODO TRADIZIONALE CON UNA MACERAZIONE SULLE BUCCE DI CIRCA 15 GIORNI, SUCCESSIVAMENTE IN PICCOLI FUSTI DI ROVERE

AFFINAMENTO:

8 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE: ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATA

PROFUMO: INTENSO, COMPLESSO ED ELEGANTE

SAPORE: EQUILIBRATO E BEN STRUTTURATO CON PIACEVOLE RETROGUSTO

GRADI ALCOLICI: **13,5% VOL.**

TEMPERATURA DI SERVIZIO: **18° C**

ACCOSTAMENTI: **CARNI ARROSTO O SELVAGGINA**

ALTRE ETICHETTE:

- **IL TERRACCIO IGT ROSSO**
- **BIANCO DI CAMPALDONI**
- **CHIANTI FORTEGUERRA**