



GUERRINI

BRANDAGLIA

IGT TOSCANA

Uvaggio: Sangiovese 100%

Grado alcolico: 13,5% vol.

Affinamento: 12 mesi in botti di legno e 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: Il "Brandaglia" è ottenuto da una selezione di uve Sangiovese provenienti dai nostri vigneti più vecchi, e vinificato in modo tradizionale con una macerazione sulle bucce di circa 15 giorni. Presenta un colore rosso rubino intenso, odore intenso, caratteristico ed elegante, sapore secco, equilibrato e di buona struttura. L'abbinamento consigliato è con salumi, formaggi, carni bianche e rosse. Si consiglia di consumarlo ad una temperatura di 18 - 20 gradi, avendo cura di stappare la bottiglia qualche ore prima.

Grapes: Sangiovese 100%

Alcoholic degree: 13.5% vol.

Refinement: 12 months in wooden barrels and 6 months in the bottle.

Characteristics: The "Brandaglia" is obtained by a selection of Sangiovese grapes coming from our oldest vineyards and it is made in a traditional way with a peel soaking of about 15 days. It shows an intense ruby red colour, an intense, characteristic and elegant smell, a dry, balanced flavour and a good structure. Fit for salted meats, cheese, white and red meats. We suggest to drink it at a temperature of 18-20 degrees. Take care of opening the bottle some hours before.

AZIENDA AGRARIA SAMUELE GUERRINI - PERGINE VALDARNO - ITALIA

TEL. E FAX +39 0575 896102 - E-MAIL: simone.gue@tin.it