

In attesa di poter proporre una articolata proposta di convenzione che ci consentirà di usufruire di condizioni di particolare favore soprattutto per i prodotti di più elevata qualità, che non si ritrovano neanche negli esercizi della grande distribuzione, presentiamo queste due proposte che ci appaiono di particolare interesse, anche in vista delle prossime festività natalizie, sia per la consumazione personale che come forma di regalo.

La raccolta delle ordinazioni sarà curata dal nostro CRAL. Chi intende usufruire di questa proposta dovrà indirizzare apposita mail a [cral@cralgiabt.it](mailto:cral@cralgiabt.it).

Per ogni chiarimento potete contattarci ai numeri 055.4391426 – 236 – 237.

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. Riserva “Briareo” *Cantina del Redi*

**Classificazione del vino:** Vino Nobile di Montepulciano Riserva  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita Riserva.

**Varietà:** Prevalentemente Sangiovese

**Comune di produzione:** Montepulciano (Si).

**Resa per ettaro:** 80 q.li uva

**Altimetria del vigneto:** 350/400 metri s.l.m.

**Sistema di allevamento:** guyot e cordone speronato.

**Densità di impianto:** 4000/5000 piante per ettaro.

**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata con una macerazione sulle bucce di 15 giorni.

**Periodo di maturazione:** 24 mesi di affinamento in piccoli contenitori di legno, seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granati

**Bouquet:** Ricco e complesso, dalle note di frutta rossa matura e vaniglia.

**Gusto:** di buona concentrazione, elegante nei suoi componenti, che rivelano all'assaggio, un finale armonico nonostante una leggera e piacevole nota tannica.

**Temperatura di servizio ideale:** 16-18°C

**Abbinamento:** si abbina a piatti di carni rosse, arrostiti, cacciagione, nonché formaggi stagionati ricchi di sapore.



# TOSCANA SANGIOVESE I.G.T. “Pleos”

## Cantina del Redi

**Classificazione del vino:** Toscana Sangiovese - Indicazione Geografica Tipica.

**Varietà:** Uve rosse tipiche del territorio

**Comune di produzione:** si estende nelle Province di Arezzo e Siena.

**Altimetria dei vigneti:** 250/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** autoctono medio impasto.

**Sistema di allevamento:** guyot e cordone speronato.

**Densità di impianto:** 2500/3500 piante per ettaro.

**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata con 15 giorni di macerazione; affinamento per circa otto mesi.

**Materiali delle vasche di fermentazione:** Acciaio inox.

**Temperatura di fermentazione:** 24-26°C.

**Colore:** dal colore intensamente violaceo con riflessi di porpora.

**Bouquet:** aperto, pieno e con note di frutta a bacca rossa.

**Gusto:** buono il corpo, costituito da tannini morbidi e consistenti.

**Temperatura di servizio ideale:** 16-18°C.

**Abbinamento:** si accompagna a primi piatti, piatti di carne rossa e formaggi di media stagionatura.



Per entrambe le proposte, dal 1 al 15 dicembre '19, tre bottiglie possono essere acquistate al prezzo di due.

Il listino è il seguente:

BRIAREO – Vino Nobile di M.no 75cl riserva 2012 € 16,39/btg+iva ( €20,00 iva inclusa)

**Quindi per 3 btg il socio CRAL Paga €40,00 invece di € 60,00-**

PLEOS – Vino Toscano Rosso Sangiovese 75cl 2015 €5,74/btg+iva ( €7,00 iva inclusa)

**Quindi per 3 btg il socio CRAL Paga €14,00 invece di € 21,00**

Gli ordini, dal 1 al 15 dicembre 2019, vengono consegnati gratuitamente presso la sede del CRAL già Banca Toscana.