

RADDA IN CHIANTI (SI)

## Brancaia

Località Poppi, 42  
tel. 0577 742077  
www.brancaia.com  
brancaia@brancaia.it

25 ha - 500.000 bt

*vende in cantina*

guida 2011

# slow wine

STORIE  
DI VITA  
VIGNE  
VINI  
IN  
ITALIA

  
Slow Food Editore

**VITA** - Proprietari dell'azienda sono Brigitte e Bruno Witmer, che acquistarono Brancaia nel 1981 e la dépendance maremmana nel 1998. La figlia Barbara, enologa, si occupa della vigna ed è aiutata dall'agronomo Alessandro Di Tardo fin dal 1981. Il marito Martin Kronenberg si interessa del settore commerciale. In cantina troviamo Fabrizio Benedetti, enologo, che decide il da farsi contando sui consigli di Carlo Ferrini e confrontandosi costantemente con Barbara e Alessandro.

**VIGNE** - Le vigne sono tenute come un giardino e l'impressione che se ne ricava è la volontà di ricerca della perfezione. Sono inerbitate e lavorate a filari alterni, a un'altitudine compresa tra i 230 e i 400 metri, in discreta pendenza, con una densità di 6.000 ceppi per ettaro, su terreni di medio impasto che variano dall'argilla all'arenaria, all'alberese. Le viti sono tutte allevate a cordone speronato.

**VINI** - Nel 1980 la cantina non esisteva, in seguito ne è stata costruita una moderna e funzionale, con fermentini tronco-conici in tutto simili ai vecchi tini, ma costruiti in acciaio e dotati di un'apparecchiatura speciale per la follatura. Non ci sono botti, ma solo barrique di legno francese. I vini manifestano una cura maniacale dei dettagli e precisione tecnica, accompagnate da una discreta dose di tipicità. Il **Brancaia Bianco 2009** (sauvignon blanc; 3.500 bt; 13 €) ha profumi delicati e gusto fresco e fruttato. Il **Brancaia Tre 2008** (sangiovese, merlot, cabernet sauvignon; 350.000 bt; 15 €) ha bel naso elegante lievemente erbaceo e bocca di medio spessore e sufficiente armonia. Viene affinato per 12 mesi in tonneau di primo e secondo passaggio. Il **Chianti Classico 2008** (sangiovese, merlot; 55.000 bt; 22 €), maturato per 16 mesi in barrique nuove e usate, ha profumi di frutti di bosco e note speziate, bocca snella, succosa, bilanciata e finale tostato gradevole.

CONCIMI organico minerali, sovescio  
FITOFARMACI chimici  
DISERBO meccanico  
LIEVITI selezionati  
UVE 100% di proprietà, acquisto di vino

754 | TOSCANA | Chianti Classico