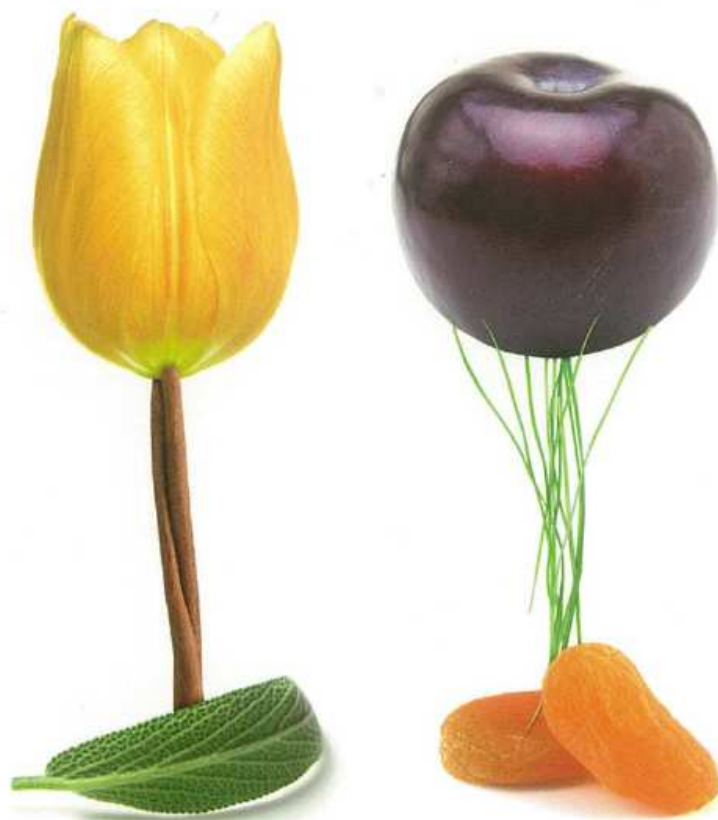


# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier

# BRANCAIA

Loc. Poppi - 53017 Radda in Chianti SI - Tel. 0577 742007  
Fax 0577 742010 - www.brancaia.it - brancaia@brancaia.it

**Anno di fondazione:** 1981 - **Proprietà:** Bruno e Brigitte Widmer

**Fa il vino:** Barbara Widmer con la consulenza di Carlo Ferrini

**Bottiglie prodotte:** 451.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 63 + 3 in affitto

**Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione

**Come arrivarci:** dalla superstrada Firenze-Siena uscita San Donato, proseguire per Castellina in Chianti, poi in direzione Casalecchi.

*L'azienda comprende due poderi distinti: il Brancaia a Castellina e il Poppi a Radda. Entrambi in zona collinare, su terreni rocciosi con una piccola percentuale di argilla e calcare. La coltivazione delle vigne, inerbite a filari alterni per permettere una gestione del terreno a basso impatto ambientale, segue i dettami della fitoprotezione integrata dal 1996. I vigneti sono allevati a cordone speronato con densità di 6.000 ceppi per ettaro e rese annue di circa 55 quintali. Riconquista i 5 Grappoli Il Blu, indiscusso fuoriclasse aziendale assente dalle degustazioni da oltre un anno. Annotiamo che grazie al completo sviluppo dei vigneti in Maremma è cambiato il blend dell'Ilatraia, oggi senza Sangiovese e con l'aggiunta di Cabernet Franc.*

## IL BLU 2008



BRANCAIA  
2008

**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 50%, Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 5% - **Gr.** 14% - **€** 50 - **Bottiglie:** 50.000 - Rosso rubino concentratissimo e di spiccata luminosità. Naso impressionante per complessità ed eleganza. Si susseguono percezioni di mora, ribes e mirtillo in confettura con cioccolato al latte, vaniglia e legno di sandalo, fino ad arrivare a note balsamiche e forti sensazioni di liquirizia e amaro alle erbe. Bocca austera e morbidissima, che fa gioire per l'integrità tannica e per la lunga chiusura fruttata e minerale. Di grande bevibilità. 20 mesi in barrique. Cinghiale alla cacciatora.

## ILATRAIA 2009



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Sauvignon 40%, Petit Verdot 40%, Cabernet Franc 20% - **Gr.** 14% - **€** 40 - **Bottiglie:** 45.000 - Cuore nero e bordo ancora viola. Olfatto tutto concentrato su sensazioni balsamiche, vegetali e minerali; si arricchisce in chiusura di frutta rossa polposa, bacche di ginepro e legno di cedro. Equilibrato e di struttura, è dotato di appagante freschezza e di un tannino nobile e ben integrato al corpo. Lungo. 18 mesi in barrique. Carrè di vitello arrosto.

## TRE 2009



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon e Merlot 20% - **Gr.** 13,5% - **€** 14 - **Bottiglie:** 300.000 - Rubino vivido. Ricorda visciola macerata in alcol, china, tabacco alla menta, viola, chiodi di garofano. Caldo e sapido, di buon sostegno tannico e lunga persistenza fruttata. Un anno in tonneau. Tagliata di manzo.

## IL BIANCO 2010



Sauvignon 84%, Gewürztraminer 8%, Sémillon 8% - **€** 14 - Paglierino dorato, si presenta con profumi intensi di agrumi e frutta esotica, poi magnolia, sali minerali e echi di vaniglia. Bocca coerente e di vigorosa sapidità. Piacevole. 2/3 in acciaio e 1/3 in barrique per 5 mesi. Gratin di nasello ai crostacei.