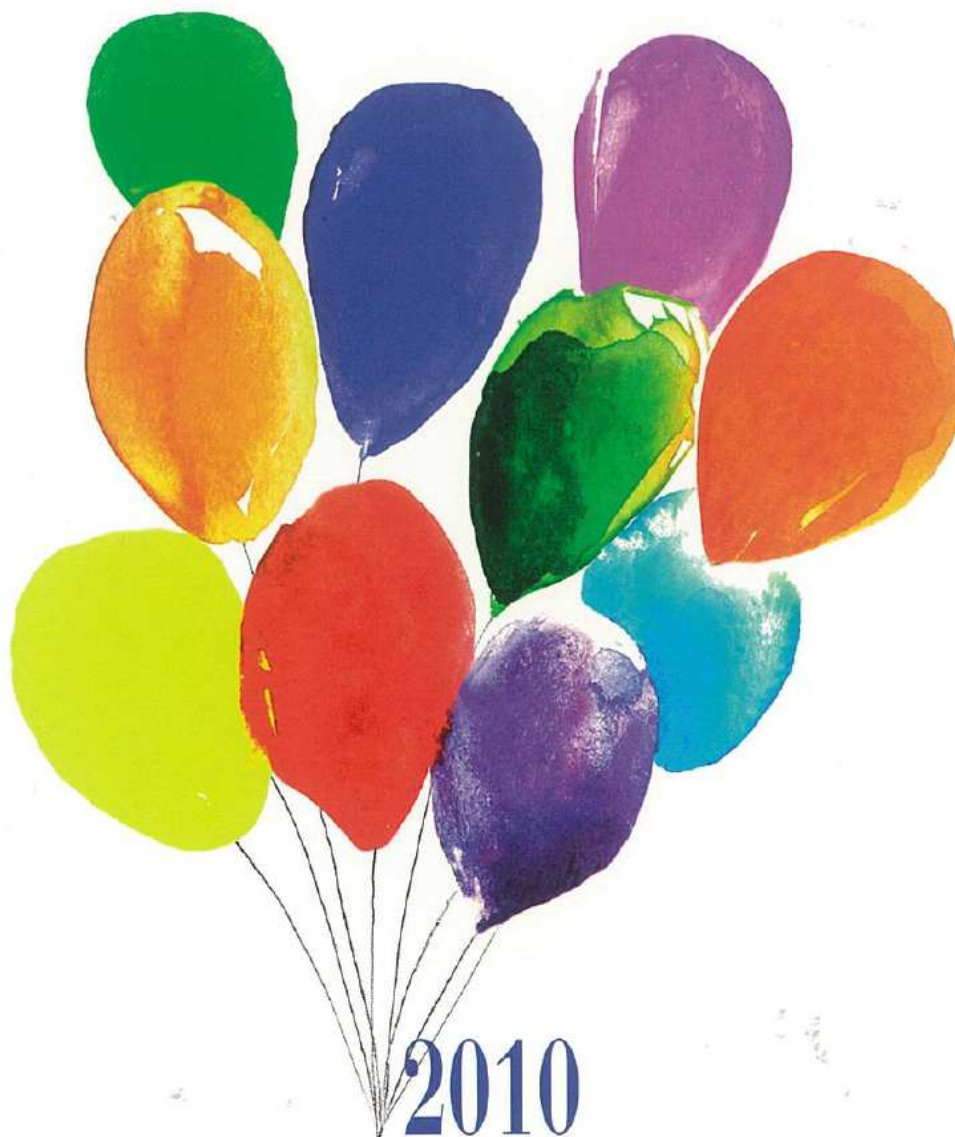


DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



Associazione Italiana Sommelier

BRANCAIA

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

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

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

Bottiglie prodotte: 400.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 23 + 3 in affitto

Vendita diretta: sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Iris Jeurissen

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

In una fase in cui si tende a mettere al bando i modernismi nel vino e vi è un giusto ritorno alla tradizione e al terroir, Brancaia potrebbe apparire come un'azienda fuori dal trend dominante. Lo stile concentrato dei suoi vini, così come le sue splendide e modernissime etichette, potrebbero far pensare ad un'azienda in fase di ripensamento delle proprie scelte. Nulla di più falso, per fortuna. Brancaia è invece il tipico esempio di una realtà che ha fatto delle scelte strategiche per convinzione e non per moda. Ed i suoi vini hanno una personalità vera e sincera molto più di tanti che invece cercano di ammantarsi di territorio con decisioni dell'ultima ora. Il Blu, ad esempio, è semplicemente uno dei migliori vini prodotti in Toscana: stile inconfondibile, personalità da vendere, costante espressività raccontano e diffondono nel mondo le caratteristiche uniche di un territorio eletto.

IL BLU 2007



BRAN
CAIA
2007

Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 50%, Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 5% - **Gr.** 14% - **€** 42 - **Bottiglie:** 50.000 - Il Blu è un mirabile punto di incontro tra potenza, concentrazione ed eleganza. Al colore, che ricorda il succo di mora, fanno seguito dolci profumi di vaniglia e lampone, che subito virano verso sensazioni balsamiche e di spezie piccanti, fino a note di cioccolato, terra bagnata, sandalo e china. La bocca è piena, compatta, con una costante nota fresca e una lunghissima chiusura su spezie dolci, ritorni di frutta e spunti fumé. 20 mesi in barrique. Stinco al ginepro.

ILATRAIA 2007



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Sauvignon 60%, Sangiovese 30%, Petit Verdot 10% - **Gr.** 14% - **€** 35 - **Bottiglie:** 45.000 - Proviene dalle uve della tenuta maremmana e si presenta con un impenetrabile colore inchiostro. Ai profumi racconta di tabacco verde, alloro, eucalipto, ribes rosso, freschi fiori di campo. Palato particolarmente ricco e concentrato, con tannini decisi e una nota finale di legno di cedro, fiori e spunti tostati. 18 mesi di barrique. Cinghialotto in umido.

CHIANTI CLASSICO 2007 - Sangiovese 85%, Merlot 15% - **€** 22



Rubino pieno e compatto, ha un bel naso di mora matura, tabacco dolce, humus ed essenza di viole. Al gusto è solido, con profonde vene fruttate, tannini fitti e morbidi ed una chiusura su toni fruttati e lievemente torbati. 16 mesi di barrique. Petto d'anatra all'alloro.

TRE 2007 - Sangiovese 80%, Merlot e Cabernet Sauvignon 20% - **€** 14



Rubino scuro, per profumi di ciliegia, terra bagnata, pepe nero e mammola. Equilibrato, ha una buona trama tannica ed un gradevole tocco sapido nel finale. Un anno di tonneau da 5 hl. Vitello in crosta.

IL BLU 2006

5 Grappoli/09