

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2011

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.

Il Blu 2008 resta ad affinare in bottiglia per un periodo più lungo, praticamente un anno, dopo i classici 20 mesi di barrique, e verrà presentato solo per la prossima edizione. È una scelta decisamente da rispettare, che si basa sulla volontà di essere sempre trasparenti e di avere piena corrispondenza tra quanto raccontato dalla critica e quanto invece effettivamente reperibile sul mercato. Ma è un peccato, perché, almeno per un anno, la Guida perde una stella sicura, un vino che ha rappresentato in questi anni un riferimento costante nel panorama del Chianti Classico, dimostrando una volta di più che non vi è per forza contraddizione tra modernità e territorio, tra personalità e ricerca del consenso internazionale. Prende così il suo posto in vetta alla gamma l'Ilatraia, proveniente dalla tenuta grossetana di 40 ettari, un blend di vitigni bordolesi molto interessante ed originale, con uno stile proprio. Novità è il Bianco, a prevalenza di Sauvignon, fresco e minerale al punto giusto.

ILATRAIA 2008



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Sauvignon 60%, Sangiovese 30%, Petit Verdot 10% - **Gr.** 14% - € 40 - **Bottiglie:** 45.000 - Grande personalità, già evidente dal color rubino scuro concentrato e luminoso. Autorevole profilo olfattivo di corbezzolo, ginepro, alloro, tabacco da pipa, curcuma e fiori di campo. Bocca matura, avvolgente, con una leggera vena verde e tannica che la percorre fin nel lungo finale dal tocco torbato. Un anno e mezzo di barrique. Quaglia in salsa di more.

CHIANTI CLASSICO 2008



Tipologia: Rosso Doeg - **Uve:** Sangiovese 80%, Merlot 20% - **Gr.** 13,5% - € 22 - **Bottiglie:** 50.000 - Rubino pieno, con belle trasparenze nei bordi. Olfatto dai richiami di terra bagnata, peonia, lampone e china. Fresco, con tannini molto vivi ed una netta scia fruttata che ne caratterizza anche la lunga chiusura. 16 mesi di barrique. Ragù di piccione.

TRE 2008



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon e Merlot 20% - **Gr.** 13,5% - € 14 - **Bottiglie:** 300.000 - Rubino scuro con l'unghia molto luminosa, ha profumi di ciliegia, terriccio, fiori recisi e legno di cedro. Bocca di nuovo con tanta frutta, tannini vellutati ed un tocco caldo nel finale. Un anno in tonneau. Filetto di cinghiale ai porri.

IL BIANCO 2009 - Sauvignon 84%, Gewürztraminer 8%, Sémillon 8%



€ 14 - Paglierino con riflessi dorati, per note di fiori gialli carnosi, frutta tropicale, melissa e miele. Palato fresco e minerale, finale più morbido e fruttato, su toni di albicocca. 5 mesi tra acciaio e barrique. Risotto alla provola affumicata.

IL BLU 2007

5 Grappoli/10