

# slow wine

*guida* 2012

STORIE DI VITA  
VIGNE, VINI  
IN ITALIA

*1.904 cantine recensite  
22.000 vini degustati*



Slow Food Editore

RADDA CHIANTI (SI)

## Brancaia

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

65 ha 500.000 bt

*vende in cantina*

**VITA** L'enologa Barbara Widmer gestisce l'azienda di famiglia acquistata nel 1981 dai genitori Brigitte e Bruno Widmer, che dalla Svizzera scelsero i loro vigneti a Castellina, a Radda e successivamente in Maremma. Tecniche innovative e costante ricerca dell'eccellenza vengono concretizzate già in vigna dall'agronomo Alessandro Di Tardo e perfezionate in cantina dall'enologo Fabrizio Benedetti, che compongono un giovane staff completato da Martin Kronenberg, al commerciale, e sotto la regia di Carlo Ferrini.

**VIGNE** - I manti fogliari di colore perfettamente uniforme, l'omogeneo inerbimento tra gli allineati cordoni speronati che circondano il podere Poppi, magnificamente ristrutturato e inserito in un intatto bosco chiantigiano, trasmettono la passione di Alessandro, che con i suoi sapienti ed essenziali interventi riesce a ottenere sempre il massimo, sia nella qualità delle produzioni e nell'estetica del paesaggio. Compito non facile, considerato quanto è complesso, per pendenza e caratteristiche di terreno, il campo che ha a disposizione.

**VINI** La razionale e discreta cantina multipiano consente l'impiego di tecniche e strumenti moderni e funzionali come un sistema a pistone per delicate foature e l'uso della sola gravità per muovere il fragile prodotto. I legni francesi, per nulla prevaricanti, fanno apprezzare la riuscita reinterpretazione territoriale. Il **Brancaia Tre 2009** (● sangiovese, merlot, cabernet; 300.000 bt; 14 €) ci ha colpito per il profilo armonico, floreale e fruttato. Il **Brancaia Blu 2008** (● sangiovese, merlot, cabernet sauvignon; 55.000 bt; 49 €) è vigoroso e persistente. Il **Brancaia Bianco 2010** (○ sauvignon, semillon, gewürztraminer; 7.000 bt; 14 €) è tenue e floreale. Dalla Maremma arriva il caldo e robusto **Brancaia 2009** (● cabernet sauvignon, petit verdot, cabernet franc; 45.000 bt; 42 €).

CONCIMI organico minerali, sovescio

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà, acquisto di vino

CERTIFICAZIONE nessuna