

BRANCAIA

Loc. Poppi, 42B - 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

Enologo: Barbara Kronenberg-Widmer con la consulenza di Carlo Ferrini

Bottiglie prodotte: 200.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 20

Vendita diretta: sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Barbara e Martin Kronenberg-Widmer - **Come arrivarci:** dalla superstrada Firenze-Siena uscita San Donato, proseguire per Castellina in Chianti, poi in direzione Casalecchi.

Questa cantina è a ragione considerata come un avamposto della modernità "virtuosa" nel Chianti Classico. I poderi nella zona storica sono due, quello di Castellina, da cui l'azienda ha preso il nome e quello chiamato Poppi, in comune di Radda: un totale di 20 ettari piantati per il 65% a Sangiovese. A questi vanno aggiunti i 36 nuovi ettari di vigneto in Maremma, a sud-ovest di Grosseto. Così, la produzione risulta variamente articolata, seppure consacrata ai soli vini rossi: in particolare, degne di nota l'ennesima grande annata de Il Blu, top di gamma dal 1988, e l'escalation rapidissima dell'Ilatraia, per ora il solo vino della "parte" maremmana, appena al terzo anno ma installatosi subito nella élite qualitativa della sua zona.

BRANCAIA IL BLU 2004



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 50%, Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 5% - **Gr.** 14% - € 39 - **Bottiglie:** 45.000 - Di un vivido rubino purpureo, ha naso prestante e ricco, capace di sprigionare aromi di rosa, mora, "mon chéri", caffè tostato e grafite. Al palato è ancora chiuso in una comprensibile riottosità giovanile; ma l'integrazione delle note derivate dai legni, dell'alcol e dell'acidità sembrano preludere a un futuro luminoso. Un esempio di illuminata tensione innovativa. Vinificazione in acciaio, poi 20 mesi in barrique francesi per due terzi nuove. Con il "peposo" imprunetino.

ILATRAIA 2004

Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Sauvignon 60%, Sangiovese 30%, Petit Verdot 10% - **Gr.** 14% - € 33 - **Bottiglie:** 32.000 - Rubino violaceo molto concentrato. Possente carica aromatica con timbro balsamico e speziato a far da cornice ad una esplosione di frutto. C'è tanto di tutto anche in bocca, ancora leggermente scomposta per eccesso di irruenza tannica ed estrattiva, comunque impressionante. Sedici mesi in barrique. Riuscirà a stemperare un bel Bra piccante, o altri formaggi simili.

CHIANTI CLASSICO 2004

Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 95%, Merlot 5% - **Gr.** 13,5% - € 23 - **Bottiglie:** 50.000 - Rubino, di forte concentrazione. Naso tuttavia gentile, di frutta matura di bosco, mora di gelso, grafite e fiori freschi. Moderno con giudizio anche in bocca, ha densità rilevante e persistenza superiore alla media della tipologia sia per durata sia per vivacità. Lunga sosta in barrique. Arrostiti di pollame nobile molto salsati.

BRANCAIA TRE 2004 - Sangiovese 80%, Merlot e Cabernet

Sauvignon 20% - € 14 - Naso stilizzato, di fiori, ciliegia ed erbe, con lieve tono salino; scorrevole e poco impegnativo. Un vino di discreto conio e gradevole spensieratezza. Un anno in legni di varia capacità. Sui primi piatti rustici.

BRANCAIA IL BLU 2003

5 Grappoli/0