

LA BRANCAIA

LA 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

Totale bottiglie prodotte: 200.000

Ettari totali vitati di proprietà: 20

Vendita diretta prevista: 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 per 4 km fino all'azienda.

L'azienda che è fortemente presente sul mercato estero, propone vini di alto livello, forte impatto, colore intenso e dal gusto perfettamente internazionale. I vigneti si estendono una parte a Castellina e l'altra a Radda. Dalla produzione dell'azienda in Maremma si conferma di ottimo livello Ilatraia, già in evidenza l'hanno scorso alla prima uscita, che sfiora il massimo riconoscimento. Azienda in continua espansione, recentemente è stato impiantato un altro ettaro e mezzo di Sangiovese in una zona con perfetta esposizione. Ne attendiamo i risultati tra un paio di anni.

BRANCAIA IL BLU 2003



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 50%, Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 5% - **Gr.** 13,5% - **€** 39 - **Bottiglie:** 50.000 - Veste rubino notevolmente concentrato quasi impenetrabile e consistente. Impatto olfattivo fortemente incisivo, profondo, disposto su un largo ventaglio da cui spiccano dolci sentori di frutta matura, mora e amarena, speziatura, sottobosco, tostatura, cioccolato e una nota balsamica.

Avvolgente e fitto al palato, di corpo pieno, offre tannini ben compatti e sfumature finali con ricordi di cioccolato. Vinificato in acciaio, passa in barrique per 18-20 mesi. Con cinghiale in umido.

ILATRAIA 2003



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Sauvignon 60%, Sangiovese 30%, Petit Verdot 10% - **Gr.** 13,5% - **€** 28,50 - **Bottiglie:** 20.000 - Bel rubino intenso di ottima luminosità. Si propone al naso con estrema finezza, emana riconoscimenti di visciole, ribes rosso, mirtillo, pepe, liquirizia, tabacco biondo, una nota di eucalipto, legno di sandalo e cacao. Elegante anche in bocca con tannini di grana fine, gradevole freschezza predominante e finale sottile e lungo. Sosta 16-18 mesi in barrique. Con piccione al tartufo nero.

BRANCAIA TRE 2003



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 80%, Merlot e Cabernet Sauvignon 20% - **Gr.** 14% - **€** 14 - **Bottiglie:** 100.000 - Colore rubino vivace appena tenue e lucente. All'olfatto offre buona complessità e dispiega fragranza di viola, ciliegia, piccoli frutti di bosco e un elegante tono vegetale. Al palato esprime morbidezza, caldo, dotato di buon corredo tannico ed ottima spalla acida, persistenza lunga e gradevole finale. Maturazione in tonneau da 500 l. Pappardelle con sugo di lepre.

CHIANTI CLASSICO BRANCAIA 2003 - Sangiovese 95%, Merlot 5% - **€** 25



Bel colore, buona complessità, frutta matura, tostatura dolce, di corpo, PAI lunga. Arrosti.