

# 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

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

**Bottiglie prodotte:** 300.000

**Ettari vitati di proprietà:** 25

**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.

*Un piccolo consiglio per capire questa azienda: guardare bene le etichette. Solide, immediate, riconoscibili tra tutte, frutto di idee chiarissime sulla propria identità. Ebbene, così sono anche i vini, sempre concentrati e compatti, con una personalità da vendere ed un unico, forte filo conduttore. Lo stile di Brancaia, quello che ha fatto innamorare molto velocemente critici ed appassionati in tutto il mondo, si conferma poi fino in fondo con i vini dell'annata 2005 presentati quest'anno. Al vertice spicca sempre Il Blu, a ridosso dei 5 Grappoli, ma merita di nuovo una menzione speciale l'Ilatraia, blend marenmano di Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Petit Verdot, sempre più profondo ed intrigante.*

## IL BLU 2005



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 50%, Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 5% - **Gr.** 14,5% - € 39 - **Bottiglie:** 50.000 - Denso e impenetrabile al colore, colpisce con un naso di cioccolato, fragoline di bosco, scatola di sigari, grafite, caffè tostato e cuoio inglese. In bocca è altrettanto potente, con un tappeto di tannini di grande fattura ed una nota calda che avanza e conquista il palato; lunga chiusura su note di cacao, frutta e vaniglia. 20 mesi di barrique. Filetto di capriolo al tartufo.

## ILATRAIA 2005



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Sauvignon 60%, Sangiovese 30%, Petit Verdot 10% - **Gr.** 14% - € 34 - **Bottiglie:** 35.000 - Color succo di mirtillo, regala avvolgenti profumi di spezie dolci, confettura di lamponi, cipria e ribes nero, con lievi spunti erbacei e mentolati. Assaggio ricco, quasi masticabile, con un bell'equilibrio dolce-amaro ed una chiusura fumé. Un anno e mezzo di barrique. Bocconcini di cinghiale in umido.

## CHIANTI CLASSICO 2005



**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 95%, Merlot 5% - **Gr.** 13,5% - € 23 - **Bottiglie:** 55.000 - Rubino compatto con bagliori purpurei, ha sentori di sottobosco, noce moscata, chiodi di garofano, liquirizia e visciole, con decisi spunti affumicati. Morbido, pieno, fruttato, con una notevole chiusura speziata e torbata. Un anno e mezzo di barrique. Stufato di montone.

**TRE 2005** - Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon e Merlot 20% - € 14

Rubino vivo e luminoso, per ricordi di lampone, cotognata, ginepro e cuoio. Gusto vellutato, abbastanza fresco, di bella bevibilità; finale alla vaniglia. Un anno di tonneau. Pappardelle al ragù di stracotto.

## IL BLU 2004

5 Grappoli/07