

**C A S A**

**B R A N**

**C A I A**



# BRANCAIA IERI E OGGI

**1981**

**Oggi**

**1 podere**



**3 poderi**

**7 ha di vigneti**



**80 ha di vigneti**

**20.000 bottiglie prodotte**



**700.000 bottiglie prodotte**

**3 persone nel team**



**32 persone nel team**

**2 mercati**



**45 mercati in tutto il mondo**

**2 vini**



**9 vini**



# LE NOSTRE TENUTE



**Brancaia in Radda**  
350-420m s.l.m., 15ha

**Brancaia in Castellina**  
200-250m s.l.m., 25ha

**Brancaia in Maremma**  
75-175m s.l.m., 40ha



# QUESTIONE DI TERROIR



# I TERRENI

## CASTELLINA

Terreno argilloso, sabbia, limo e argilla sono presenti in parti uguali. La profondità del terreno rende le piante molto resistenti alla siccità. La fertilità del terreno è di tipo medio.



## RADDA

Terreni di medio impasto, molto ricchi di scheletro (Galestro) e, perciò, molto drenanti. La fertilità del terreno è di tipo basso.



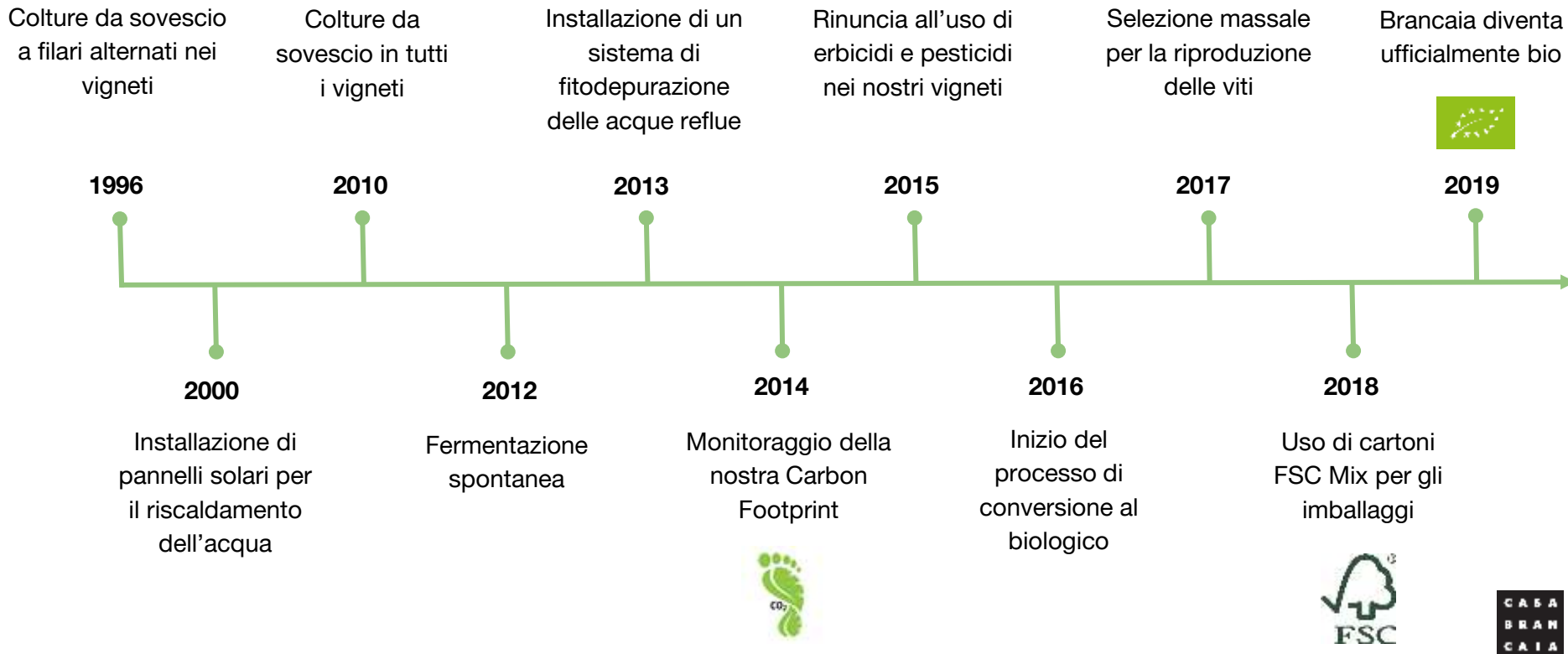
## MAREMMA

Terreno sabbioso e argilloso, la percentuale di scheletro mostra un grado medio di frammentazione che garantisce un buon potenziale drenante. La fertilità del terreno è di tipo moderato.





# BRANCAIA E LA SOSTENIBILITÀ





# I VINI BRANCAIA



**CHIANTI CLASSICO**

**MAREMMA**

CASA  
BRAN  
CAIA

STELLA

# STELLA

L'idea di produrre un vino spumante nasce dalla voglia di mettersi in gioco con una nuova sfida. Barbara e il Team Brancaia hanno lavorato all'assemblaggio della base spumante con uve 100% Chardonnay e ad una propria ricetta di liqueur de tirage. Per caratterizzare il vino con lo stile unico Brancaia, inoltre, è stata elaborata una liqueur d'expédition contenente, tra l'altro, anche qualche goccia del nostro Il Bianco. Il risultato è uno spumante fresco ed elegante, dal perlage fine, che abbraccia perfettamente lo stile di Brancaia.



**Classificazione:** metodo classico, Brut

**Uvaggio:** 100% Chardonnay

**Maturazione:** 24 mesi. Dalla sboccatura (degorgement) le bottiglie riposano per almeno 2 mesi

**Grado alcolico:** 12,5%

**Ideale con:** aperitivo, pasta, insalate, pollame, piatti a base di crostacei e pesce

**Bottiglie prodotte:** 6.000



# ROSÉ 2020

ROSÉ è un vino fruttato ed elegante. Di buona struttura, presenta un colore ed un grado alcolico leggeri con un finale fresco. È un 100% Merlot, le cui uve provengono interamente dai nostri vigneti in Maremma. Dopo un brevissimo contatto con le bucce, il mosto fermenta a bassa temperatura in acciaio e successivamente rimane sulle fecce per tre mesi.

**Classificazione:** IGT Rosato Toscana

**Bio:** dal 2020

**Uvaggio:** 100% Merlot

**Vendemmia:** 26.08.20 – 08.09.20

**Affinamento:** 3 mesi sui lieviti  
in tini di acciaio



**Grado alcolico:** 13%

**Ideale con:** aperitivo, pasta, insalate, pollame, piatti a base di crostacei e pesce

**Prima annata prodotta:** 2015

**Bottiglie prodotte:** 30.000



**93 pts**  
(2019)



**94 pts**  
(2019)

**“First-class fruit, smart winemaking. A great pleasure.”**  
**(Ulrich Sautter for Falstaff)**



# IL BIANCO 2020

IL BIANCO è un uvaggio di Sauvignon Blanc ed un tocco di Viognier. Non avendo svolto la fermentazione malolattica, il vino mostra un'incantevole freschezza, mentre un affinamento di cinque mesi sulle fecce, per un terzo in barrique e per due terzi in tini di acciaio, garantisce un'ottima struttura.

**Classificazione:** IGT Bianco Toscana

**Bio:** dal 2020

**Uvaggio:** 90% Sauvignon Blanc, 10% Viognier

**Vendemmia:** 26.08.20 – 08.09.20



**Affinamento:** 5 mesi sui lieviti, 2/3 in tini di acciaio 1/3 in barriques

**Grado alcolico:** 12,5%

**Ideale con:** piatti a base di crostacei e pesce, carni bianche

**Prima annata prodotta:** 2008

**Bottiglie prodotte:** 20.000

WANTONIS & SONS  
vinous

**90 pts**  
(2019)

**“Medium body, lovely fruit and a crisp finish.”**  
(James Suckling)



# TRE 2019

TRE è un uvaggio di tre vitigni, Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon, delle nostre tre tenute: Maremma, Castellina e Radda in Chianti. Il vino, elegante e ben strutturato, matura per 12 mesi, due terzi in tonneaux di rovere francese e un terzo in cemento.

**Classificazione:** IGT Rosso Toscana

**Bio:** dal 2020

**Uvaggio:** 80% Sangiovese,  
10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

**Vendemmia:** 26.08.19 – 04.10.19

**Affinamento:** 12 mesi, 2/3 in tonneaux  
1/3 in cemento



**Grado alcolico:** 13,5%

**Ideale con:** pasta, carni bianche arrosto  
o bollite, pesce arrosto o grigliato

**Prima annata prodotta:** 2000

**Bottiglie prodotte:** 300.000

WINE SPECTATOR  
VINOUS

**91 pts**  
(2018)

JAMES SUCKLING.COM

**90 pts**  
(2018)

«Entry level wines don't get better  
than this.»

(Monica Larner for Robert Parker)  
2009 Top 100 Wine Spectator N° 10



# CHIANTI CLASSICO 2019

CHIANTI CLASSICO è un omaggio al nostro territorio. Questo Sangiovese in purezza affascina per la sua semplicità e le note mature di ciliegia, uno degli aromi tipici di questa varietà. Colpisce per la brillantezza del suo colore e, in bocca, una piacevole freschezza incontra tannini fermi e giovani. Dopo 12 mesi in vasche di acciaio e cemento, il vino è immediatamente pronto da bere.

**Classificazione:** DOCG

**Bio:** dal 2020

**Uvaggio:** 100% Sangiovese

**Vendemmia:** 23.09.19 – 04.10.19



**Affinamento:** 12 mesi,  
2/3 in acciaio, 1/3 in cemento

**Grado alcolico:** 13,5%

**Ideale con:** salumi, formaggi,  
pasta, pollame, carni alla griglia

**Prima annata prodotta:** 2013

**Bottiglie prodotte:** 35.000

TONY  
WOOD

94 pts

**“A focused and fresh Chianti  
Classico. Delicious energy here.”  
(James Suckling)**



# CHIANTI CLASSICO RISERVA 2017

CHIANTI CLASSICO RISERVA è ottenuto dalle nostre migliori uve di Sangiovese. Questo vino, caratterizzato da una buona struttura, mostra l'eleganza e il fascino di questo classico vitigno toscano e non tradisce le grandi aspettative di questa storica denominazione. Ha un gusto rotondo, con sentori di ciliegia, spezie, pelle e cioccolato. Il Sangiovese, in uvaggio con il Merlot, è affinato in barriques e tonneaux per 16 mesi e, successivamente, in bottiglia per almeno un anno.

**Classificazione:** DOCG

**Bio:** dal 2019

**Uvaggio:** 80% Sangiovese, 20% Merlot

**Vendemmia:** 26.08.17 - 23.09.17

**Affinamento:** 16 mesi in tonneaux per il Sangiovese, in barriques per il Merlot



**Grado alcolico:** 14%

**Ideale con:** carni alla griglia o arrosto, stufati, pasta con sughi dai sapori decisi

**Prima annata prodotta:** 1982

**Bottiglie prodotte:** 25.000



95 pts

JAMES SUCKLING.COM

94 pts



93+ pts

**“Strings together the many varied components of what makes a great Chianti Classico and puts them all together in a single bottle.”**  
(Monica Lerner for Robert Parker)



# N°2 2019

Brancaia N°2 è un Cabernet Sauvignon in purezza che proviene dai vigneti della calda e soleggiata area costiera della Maremma. Questo vino dal corpo robusto colpisce per i piacevoli sentori di frutti neri maturi e per i tannini vellutati. L'armonia tra eleganza e freschezza rende questo Maremma Toscana DOC un vino affascinante ed allo stesso tempo estremamente accessibile. Affina in botti di rovere francese per 12 mesi.

**Classificazione:** Maremma Toscana DOC

**Bio:** dal 2019

**Uvaggio:** 100% Cabernet Sauvignon

**Vendemmia:** 23.08.19 - 15.10.19

**Affinamento:** 12 mesi in tonneaux di secondo passaggio



**Grado alcolico:** 14,5%

**Ideale con:** salumi, formaggi, pasta, pollame, carne grigliata o brasata

**Prima annata prodotta:** 2015

**Bottiglie prodotte:** 25.000

drinks business

**93 pts**  
(2018)



**93 pts**  
(2018)

falstaff

**92 pts**  
(2018)

**“Layered and rich with a contemporary feel and personality.”  
(Monica Larner for Robert Parker)**



# ILATRAIA 2017

ILATRAIA è un vino di grande struttura, freschezza ed eleganza. Mostra un perfetto equilibrio tra maturità e raffinatezza. Il nostro vino d'eccellenza dalla zona della Maremma è estremamente vellutato con tannini piacevoli, tipici dei vini della costa toscana. Il nome ILATRAIA è da secoli il nome di una delle colline della nostra azienda, oggi il vigneto del nostro migliore Petit Verdot.

**Classificazione:** IGT Rosso Toscana

**Bio:** dal 2019

**Uvaggio:** 40% Petit Verdot, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

**Vendemmia:** 27.08.17 - 15.09.17

**Affinamento:** 18 mesi, ½ in barriques nuove  
½ in barriques di secondo passaggio



**Grado alcolico:** 14,5%

**Ideale con:** cibi dai sapori intensi e ben equilibrati, carni e cacciagione arrosto o brasate, volatili come piccione o fagiano

**Prima annata prodotta:** 2002

**Bottiglie prodotte:** 30.000



97 pts



96+ pts



95 pts

**"This is definitely a wine I will remember."**

**(Monica Lerner for Robert Parker)**







**BRAN  
CAIA  
2018**

**30 YEARS**

**BRAN  
CAIA  
2018**





# IL BLU 2018 – 30th ANNIVERSARY EDITION

Prodotto solo con le migliori uve vendemmiate a mano e selezionate provenienti dalle nostre due tenute nel Chianti, con tannini finissimi e un finale morbido e pieno, IL BLU è un vino corposo che affascina per la sua complessità ed eleganza. Per questa Anniversary Edition, grazie alla sempre crescente complessità delle nostre uve Merlot, in particolare dei nostri vigneti di Radda in Chianti, l'uvaggio è 80% Merlot e 10% di Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Le singole varietà sono affinate separatamente in barrique, nuove per due terzi, per 18 mesi. In seguito, il blend finale matura in vasche di cemento non vetrificato per 3 mesi. In questo modo il vino acquisisce maggior equilibrio, gli aromi risultano meglio integrati, così come i tannini, già prima dell'affinamento di un anno in bottiglia.



**Classificazione:** IGT Rosso Toscana

**Bio:** dal 2019

**Uvaggio:** 80% Merlot, 10% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

**Vendemmia:** 08.09.18 - 04.10.18

**Affinamento:** 18 mesi, 2/3 in barriques francesi nuove, 1/3 in barriques francesi usate 3 mesi aggiuntivi in vasche di cemento

**Grado alcolico:** 14,5%

**Ideale con:** carni e cacciagione arrosto o brasate, volatili come piccione o fagiano

**Prima annata prodotta:** 1988

**Produzione:** 38.000

**JAMES SUCKLING.COM** 94 - 95 pts

**"This is the wine that put Brancaia on the map of Tuscany's most celebrated estates."**

**(Monica Lerner for Robert Parker)**





**GRAZIE PER L'ATTENZIONE!**