

**C A S A**

**B R A N**

**C A I A**



**Brigitte e Bruno Widmer**

CASA  
BRAN  
CAIA





Barbara Widmer

CASA  
BRAN  
CAIA

# BRANCAIA IERI E OGGI

**1981**

**1 tenuta**

**7 ettari vitati**

**20.000 bottiglie**

**3 persone nel team**

**2 mercati**

**2 etichette**



**Oggi**

**3 tenute**

**80 ettari vitati**

**700.000 bottiglie**

**50 persone nel team**

**45 mercati nel mondo**

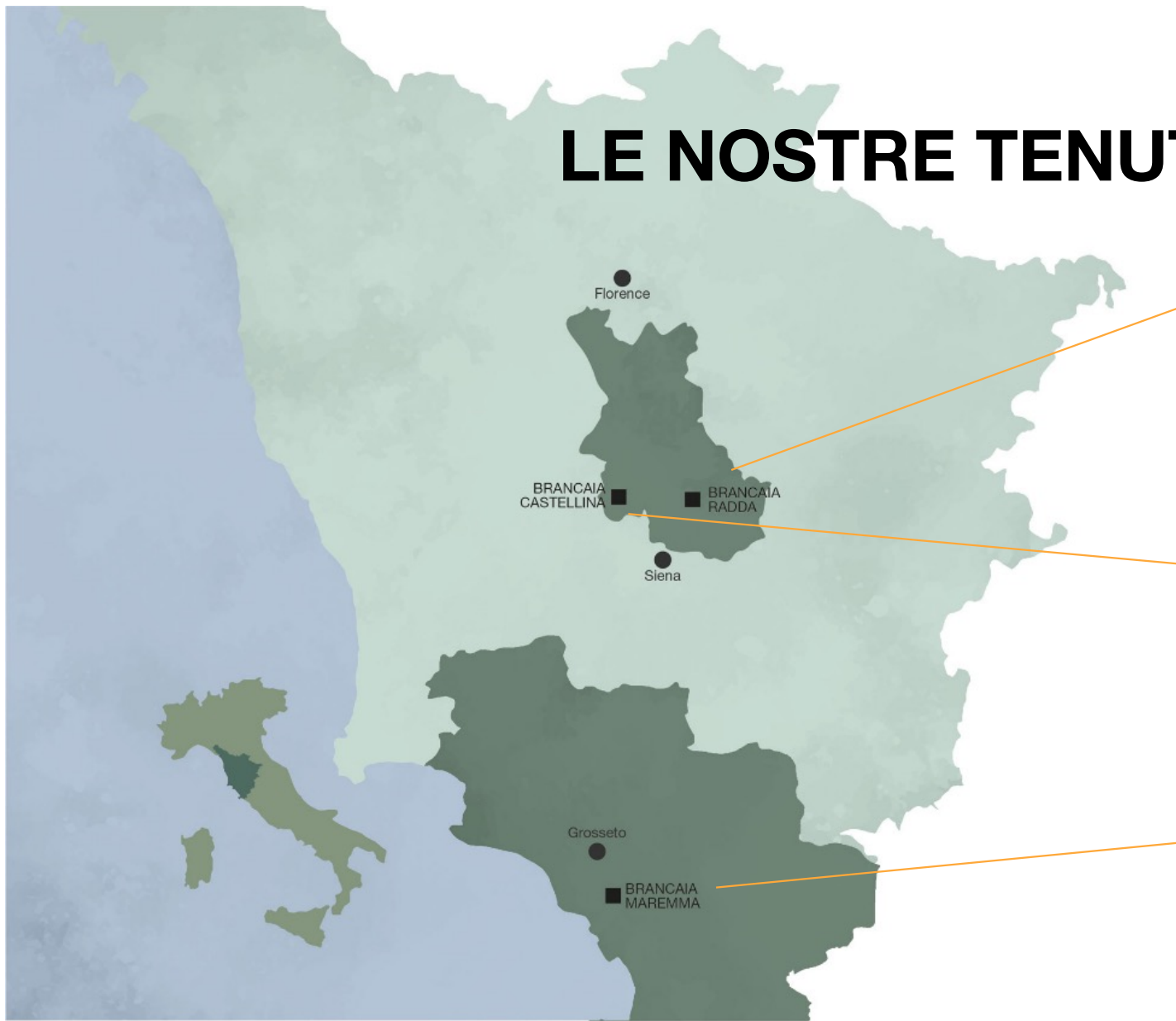
**10 vini**





CASA  
BRAN  
CAIA

# LE NOSTRE TENUTE



Florence

**Brancaia in Radda**  
350-420m s.l.m., 15.0 ettari

BRANCAIA  
CASTELLINA

BRANCAIA  
RADDA

Siena

**Brancaia in Castellina**  
200-250m s.l.m., 25.0 ettari

Grosseto

BRANCAIA  
MAREMMA

**Brancaia in Maremma**  
75-175m s.l.m., 40.0 ettari



# Brancaia in Castellina in Chianti



CASA  
BRAN  
CAIA





**Brancaia in Radda in Chianti**

CASA  
BRAN  
CAIA





**Brancaia in Maremma - Montiano**

CASA  
BRAN  
CAIA



# QUESTIONE DI TERROIR





# BRANCAIA E LA SOSTENIBILITÀ

Colture da sovescio a filari alterni nei vigneti

Colture da sovescio in tutti i vigneti

Installazione di un sistema di fitodepurazione delle acque reflue

Rinuncia all'uso di erbicidi e pesticidi nei nostri vigneti

Selezione massale per la riproduzione delle viti

Brancaia diventa ufficialmente bio

Standard Equalitas

1996

2010

2013

2015

2017

2019

2023

2000

2012

2014

2016

2018

2022

Installazione di pannelli solari per il riscaldamento dell'acqua

Fermentazione spontanea

Monitoraggio della Carbon Footprint



Inizio del processo di conversione al biologico

Uso di cartoni FSC Mix per gli imballaggi



Brancaia diventa Vegan Ok





CASA  
BRAN  
CAIA



BRAN  
CAIA  
2021  
BIANCO

BRAN  
CAIA  
2018  
ILATRAIA

BRAN  
CAIA  
2020  
CHIANTI CLASSICO  
DOCG

BRAN  
CAIA  
2018  
CHIANTI CLASSICO  
DOCG  
RISERVA

BRAN  
CAIA  
2018  
30 YEAR

BRAN  
CAIA  
2019  
CHIANTI CLASSICO  
DOCG  
GRAN SELEZIONE

BRAN  
CAIA  
2020  
TRE  
TOSCANA

BRAN  
CAIA  
2021  
ROSÉ

BRAN  
CAIA  
2020  
N°2  
CASA  
BRAN  
CAIA



# LA STRATEGIA DI UN'UNICA ETICHETTA

Brancaia usa un'etichetta unica per tutti i suoi prodotti, il che è molto distintivo.

## Le conseguenze implicite della scelta:

- Il disegno dell'etichetta è unico e altamente riconoscibile
- La strategia di utilizzare un'etichetta unica aumenta ulteriormente il valore dato dalla riconoscibilità e la fidelizzazione.

## Caratteristiche implicite del prodotto:

- Come conseguenza dell'utilizzo di un'unica etichetta, Brancaia dovrà assicurare una qualità Top in tutti i suoi prodotti
- Il quadrato Brancaia è diventato una certezza di qualità per i clienti



# PER INIZIARE...

## IL BIANCO 2022

**Uvaggio:** 100% Sauvignon Blanc

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

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)  91 pts



## ROSÉ 2022

**Uvaggio:** 100% Merlot

**Affinamento:** 3 mesi sui lieviti

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)  91 pts

falstaff 91 pts

## STELLA

**Uvaggio:** 100% Chardonnay

**Affinamento:** 24 mesi, dalla sboccatura il vino rimane in bottiglia per almeno altri 2 mesi





BRAN  
CAIA  
2019

TRE

TOSCANA

# IL «BABY» SUPERTUSCAN

## TRE 2021

**Uvaggio:** 70% Sangiovese,  
15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

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



**JAMES SUCKLING.COM**  **93 pts**

*Wine Spectator* **90 pts**

**2009 Top 100 Wine Spectator N° 10**





**2019**  
**BRANCAIA**

CHIANTI CLASSICO  
DOCG  
GRAN SELEZIONE

**2018**  
**BRANCAIA**

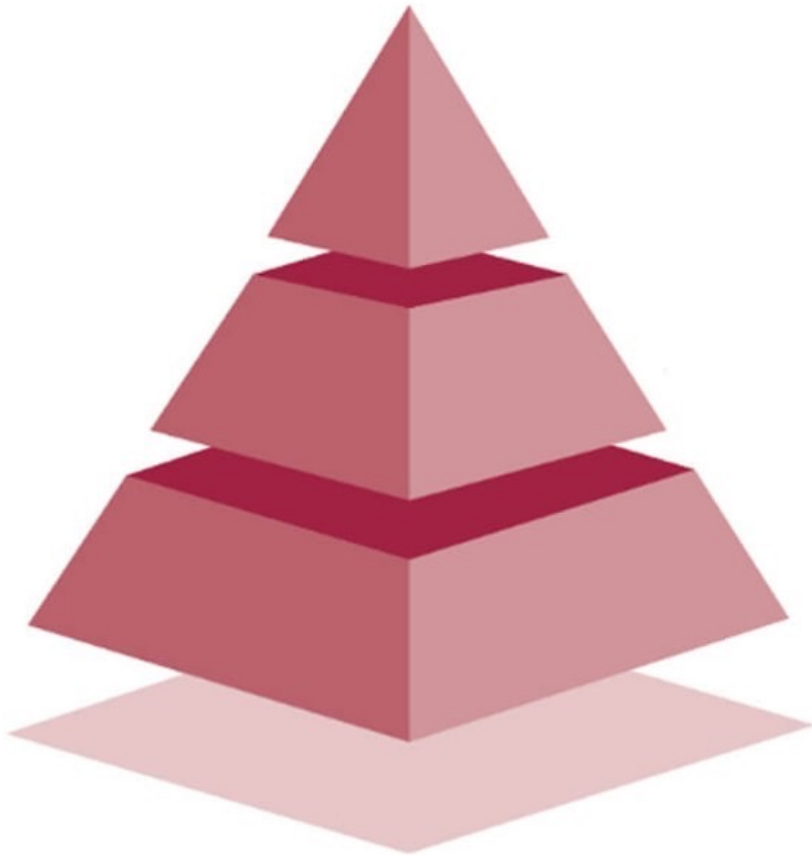
CHIANTI CLASSICO  
DOCG  
RISERVA

**2020**  
**BRANCAIA**

CHIANTI CLASSICO  
DOCG



# LA PIRAMIDE QUALITATIVA DEL CHIANTI CLASSICO



## CHIANTI CLASSICO **GRAN SELEZIONE**

- Da uve di proprietà dell'azienda, da una singola vigna o da una selezione delle uve migliori.
- Minimo 30 mesi di affinamento (di cui 3 mesi di bottiglia)
- Requisiti organolettici di eccellenza

## CHIANTI CLASSICO **RISERVA**

- Minimo 24 mesi di affinamento (di cui 3 mesi di bottiglia)
- Requisiti organolettici specifici della tipologia

## CHIANTI CLASSICO **ANNATA**

- Minimo 12 mesi di affinamento
- Requisiti organolettici specifici della tipologia

# LA NOSTRA LINEA CLASSICA

## CHIANTI CLASSICO 2021

**Uvaggio:** 100% Sangiovese

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

**JAMES SUCKLING.COM**  **93 pts**

## CHIANTI CLASSICO RISERVA 2020

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

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

**JAMES SUCKLING.COM**  **94 pts**

**Wine Spectator** **94 pts**



## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2020

**Uvaggio:** 100% Sangiovese

**Affinamento:** 18 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri e ulteriori 3 mesi in cemento

**JAMES SUCKLING.COM**  **96 pts**

**INTRAVINO** **94 pts**

**BRAN  
CAIA  
2020**

**Nº2**

**BRAN  
CAIA  
2018**

**ILATRAIA**



# MAREMMA - LA COSTA

## BRANCAIA N°2 2021

**Uvaggio:** 100% Cabernet Sauvignon

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



93 pts  
(2020)

JAMES SUCKLING.COM 

93 pts  
(2020)

Antonio Galloni  
vinous

92 pts  
(2020)



## ILATRAIA 2020

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

**Affinamento:** 18 mesi, 1/2 in  
barriques nuove, 1/2 di secondo  
passaggio

JAMES SUCKLING.COM 

95 pts

 WINE ENTHUSIAST

93 pts

2023 Top 100 Italian Wines per  
James Suckling, N° 31

CASA  
BRAN  
CAIA



CASA  
BRAN  
CAIA



# IL BLU, L'ICONA

## IL BLU 2020

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

**Affinamento:** 18 mesi in barriques di  
rovere francese, 2/3 nuove, 1/3 di  
secondo passaggio e ulteriori  
3 mesi in cemento



[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com) 

96 pts

*Wine Spectator*

95 pts

**2023 Top 100 Italian Wines per  
James Suckling, N° 71**





## ... PER CONCLUDERE



**OLIO EVO**



**GRAPPA ANNATA**



**GRAPPA 10**



**IL GIN**

**GRAZIE!**



CASA  
BRAN  
CAIA