



CHRISTMAS & NEW YEAR'S GIFTS



IL BLU 2020

**BRANCAIA IL BLU " ... è il vino che ha messo
Brancaia sulla mappa dei più celebrati
produttori della Toscana" (Robert Parker)**

Origine delle uve

Ottenuto dalla selezione più rigida delle migliori uve provenienti dai nostri vigneti del Chianti Classico.

Uvaggio e maturazione

E' un uvaggio di 80% Merlot, 10% Sangiovese e 10% Cabernet Sauvignon, che matura in barrique francesi (per due terzi nuove) per 18 mesi, poi 3 mesi in cemento e infine per almeno un anno in bottiglia.

Note sensoriali

Con tannini finissimi ed un finale persistente, Il BLU si presenta come un vino di grande struttura, che affascina per la sua complessità ed eleganza. Nell'arco degli ultimi 30 anni questo vino non è solamente divenuto un simbolo per Brancaia, ma si è guadagnato l'apprezzamento unanime di pubblico e critica, diventando un classico per gli amanti del vino in tutto il mondo. Al pari della sua inconfondibile etichetta, uno degli elementi distintivi di Brancaia, Il BLU conserva intatte nel tempo le sue caratteristiche: moderno, elegante, senza tempo.

IL BLU EDIZIONE LIMITATA

6 bt Brancaia Il Blu 2020 in cassetta di legno

€ 285,00 + IVA

BRANCAIA COLLECTION BY YEJI JUN



BRANCAIA COLLECTION BY YEJI JUN

6 bt Brancaia TRE 2021 in elegante confezione nera

€ 64,00 + IVA

SPECIAL EDITION

/ILATRAIA

- 3 ILATRAIA 2015
- 1 IL SAUVIGNON 2015
- 1 IL PETIT 2015
- 1 IL FRANC 2015

” L’Ilatraia è il nostro vino di punta della Maremma: è corposo e colpisce per la sua freschezza, precisione ed eleganza. Questo vino mostra un perfetto equilibrio tra maturità e finezza. E’ estremamente setoso e levigato con tannini morbidi tipici della costa toscana. La miscela di 40% Petit Verdot, 40% Cabernet Sauvignon e 20% Cabernet Franc mostra tutta la bellezza di questo terroir. Non da ultimo perché i tre vitigni possono maturare perfettamente senza irrigazione. Ilatraia matura in barriques francesi mezze nuove per 18 mesi e poi matura in bottiglia per almeno un anno. “Che equilibrio tra maturità e finezza. Grande potenziale”, dice James Suckling elogiando Ilatraia 2015. Ideale con: piatti dai sapori equilibrati e intensi, con piatti di carne e selvaggina (fritti o brasati), con pollame tipo piccione o fagiano. Il nostro preferito: tagliatelle fresche al ragù di cinghiale “

Origine delle uve: Maremma

Altitudine e esposizione: 75-175 mt, O-SO su terreni di sabbia per due terzi e limo ed argilla per un terzo

Clima: mediterraneo con estati molto calde e inverni molto miti. Elevata escursione termica fra le temperature diurne e quelle notturne ed è spesso presente una lieve brezza marina.

Uve: è un uvaggio di 40% Petit Verdot, 40% Cabernet Sauvignon e 20% Cabernet Franc, che matura in barrique francesi (per due terzi nuove) per 18 mesi, poi 3 mesi in cemento e, infine, per almeno un anno in bottiglia.





€ 240,00 + IVA

GRANDI FORMATI

in cassetta di legno singola



ANNATE E FORMATI



	1,5 LT	3,0 LT
IL BLU 2018, 30° ANNIVERSARIO	€ 100,00 + IVA	-
ILATRAIA 2008	€ 72,00 + IVA	-
ILATRAIA 2016	€ 70,00 + IVA	€ 140,00 + IVA
ILATRAIA 2017	€ 62,00 + IVA	€ 124,00 + IVA
CHIANTI CLASSICO RISERVA 2016	€ 48,80 + IVA	€ 97,60 + IVA
CHIANTI CLASSICO RISERVA 2017	€ 43,00 + IVA	€ 86,00 + IVA
CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018	€ 48,80 + IVA	€ 97,60 + IVA
TRE 2021	€ 20,50 + IVA	-
TRE XMAS EDITION	€ 20,50 + IVA	-



STELLE DI BRANCAIA

10 09 08 07 06 05 04 03 02 01...



BRANCAIA "STELLE"
6 bottiglie 0,75 L

€ 78,00 + IVA

CONFEZIONI



CONFEZIONE IN LEGNO DA 6 BOTTIGLIE

LEGNO SCURO (ILATRAIA) € 13,80 + IVA



CONFEZIONE IN LEGNO SINGOLA

BOTTIGLIA 0,75: € 5,50 + IVA



ASTUCCIO MERRY CHRISTMAS

BOTTIGLIA 0,75: € 1,50 + IVA

BOTTIGLIA MG: € 2,00 + IVA



ASTUCCI BRANCAIA

2 BOTTIGLIE 0,75: € 2,00 + IVA

3 BOTTIGLIE 0,75: € 2,50 + IVA

SPIRITS OF BRANCAIA



GRAPPA ANNATA

BOTTIGLIA 0,50: € 22,00 + IVA



GRAPPA 10

BOTTIGLIA 0,50: € 50,00 + IVA

cassetta in legno singola

**B R A N
C A I A N
X M A S**

A HAPPY NEW



WE WISH YOU A MERRY CHRISTMAS

&

A HAPPY NEW YEAR!

C A S A

B R A N

C A I A