



Controllato e Certificato da CCPB
 www.ccpb.it - info@ccpb.it
 Organismo di controllo autorizzato
 dal MIPAAF

IT BIO 009

Operatore controllato N. 7638
 Prodotto con uve biologiche

Brancatelli

AZIENDA AGRICOLA
 BIOLOGICA

Loc. Casa Rossa, 2 - 57025 Riotorto (LI) - Italia
 Tel. 0039 0565 206 55 - Fax 0039 0565 206 55
 info@brancatelli-toscana.it - www.brancatelli.eu



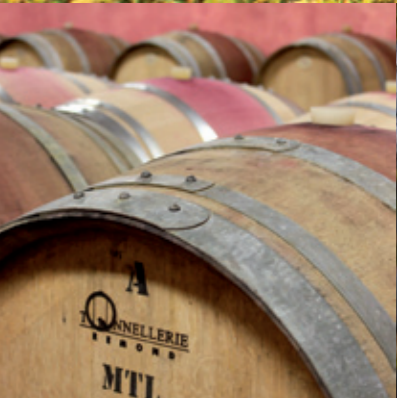
GRANDI VINI DI QUALITÀ

FILLED
 WITH
 PASSION



Brancatelli

AZIENDA AGRICOLA
 BIOLOGICA



PIENO DI ORGOGLIO

L' Azienda Biologica di Giuseppe Brancatelli, a conduzione familiare, produce grandi vini di qualità nella vocata terra della Val di Cornia, sulla costa Toscana, tra mare e dolci colline, che disegnano un arcobaleno di colori e profumi e ci invitano in questo paradiso "Divino".

FILLED WITH PASSION

FILLED WITH PRIDE

Azienda Brancatelli is a familyrun winery dedicated to making handcrafted organic fine wines. Situated in Val di Cornia, Tuscany. With the sea to one side, and the mountains on the other, it provides the perfect microclimate, and a soil ideal for wine-growing.

Our vineyards are laid around our beautifilly restructured 13th century estate, where we produced our first wine, in 2003. With the help of our winegrower, oenologist and all our other co-workers we are always dedicated to perfecting our wine. Indeed, our motto is 'only the best is good enough', and there is always room for improvement.

Whenever anyone asked me as a child what I wanted to be later in life, I always replied, without hesitation, a great wine maker. Calogero, my father, would have been proud. We continue to build on his courage and confidence, and look forward to the future with optimism.

I vigneti impiantati nell'ultimo decennio del millenovecento godono di un microclima particolarmente favorevole allo sviluppo e alla maturazione delle uve che unitamente alla brezza marina che costantemente spira tra I filari determinano un perfetta salubrità del frutto.

Il Sogno di Giuseppe Brancatelli, di creare un grande vino, nato quando da bambino con il papà calpestava la terra dei suoi vigneti, si è oggi avverato. Questo importante momento Giuseppe lo vuole condividere con tutti quelli che come lui amano e rispettano questo nettare magico che ci fa sognare, riflettere e gioire di momenti belli trascorsi in compagnia.

Brancatelli

GIUSEPPE BRANCATELLI 2009



Toscana IGT
Vitigno / Grape variety: Vitigno Syrah
Quantità / Quantity: 6.000 bottiglie / bottles
Gradazione alcolica / Alcohol cont.: 14,0%
Vigneti / Vineyard: Piombino Livorno

PIENO DI PASSIONE

Raccolta delle uve al massimo della loro concentrazione, quando al palato la loro dolcezza e i loro aromi pervadono la bocca, lasciando note di estrema pienezza e tannini maturi anche nei vinaccioli. Macerazioni, dolci, eleganti, lunghe nel tempo, fatte in modo e maniera da estrarre appieno la completezza del frutto. Conclusa la fermentazione alcolica si travasa il vino ancora in movimento, nervoso e indomito, in fusti nuovi di rovere francese, dove, dopo la fermentazione malolattica, riposa per più di un anno, coccolato nella cantina a temperatura ed umidità controllata. Il segreto del tempo, coniugato alla bellezza delle uve e gli ottimi legni, si fondono per donare a questo nettare equilibrio ed armonia.

Colore rosso brillante carico di riflessi purpurei.
Profumo carico di sentori di lampone e ribes maturo, intenso di cannella e noce moscata con note calde e sensuali.
Al palato esplose in una dolcezza inusitata vellutato ed elegante, potente, morbido e polposo con un finale lungo e vibrante.

FILLED WITH PASSION

The grapes are harvested when they are most concentrated, where on the palate their sweetness and aromas fill the mouth leaving notes of remarkable fullness and tannins that are mature even in the grape seeds. Sweet, elegant macerations are carried out unhurriedly, so as to extract every aspect of the fruit's fullness. Once alcoholic fermentation has been completed, the still lively and vivacious wine is racked, in new French oak barrels where, following malolactic fermentation, it rests for more than one year, cocooned in the cellar at controlled temperatures and humidity levels. The secret of time, married with the beauty of the grapes and excellent barrels, all come together to give this nectar balance and harmony.

The colour is a bright red glistening with purple hues. The bouquet is overflowing with aromas of raspberry and ripe redcurrant, cinnamon and nutmeg with warm and sensual notes. On the palate it is an explosion of out of the ordinary sweetness, velvety and elegant, powerful, smooth and fleshy with a long and vibrant finish.

VALLE DEL SOGNO 2009



Toscana IGT
Vitigno / Grape variety: 80% Cabernet Sauvignon,
20% Cabernet Franc
Quantità / Quantity: 6.000 bottiglie / bottles
Gradazione alcolica / Alcohol cont.: 14,0%
Vigneti / Vineyard: Piombino Livorno

L'ESSENZA DELL'ARMONIA

Vendemmie separate delle singole uve, con un'attenzione quasi esasperante nel cogliere la frutta al massimo della sua maturità, per catturarne la potente dolcezza e complessità dei tannini con una macerazione intensa volta ad estrarre il meglio di tutte le caratteristiche organolettiche di questi due nobili vitigni, unitamente alla piena aromaticità delle uve e la ricchezza della frutta matura, complessa ed importante. La sua elevazione avviene in barriques di rovere francese nuove, con tostature diverse, in funzione del vitigno, della sua potenza e della concentrazione di frutto e tannino. Il tempo? Lasciamo che sia il vino a parlarci durante le nostre innumerevoli degustazioni e a decidere quando è pronto ad andare in bottiglia per completare il suo affinamento.

Colore intenso rosso granato, profondo con venature che virano al nero. Profumo ampio ed elegante con sentori di bacche di bosco, spezie e note di cacao, cannella e caffè tostato. Al palato rivela la sua grande struttura con un'entrata di tannini pieni e ricchi, ma al tempo stesso setosi e seducenti nella loro dolce maturità. Un grande incontro di gusti importanti e di una elegante carnosità per un finale lungo e persistente.

THE ESSENCE OF HARMONY

The grape varieties are harvested separately, with meticulous attention to detail in order to pick the fruit when it is perfectly ripe, to capture its powerful sweetness and the complexity of the tannins with an intense maceration to extract the very best of the organoleptic properties of these two noble grape varieties, together with the full aromatic range of the grapes and the richness of ripe, complex and great fruit. It is matured in new French oak barrels, with different toasts according to the grape variety, its strength and the concentration of fruit and tannins. How long? We leave the wine to speak for itself during our many tastings to decide when it is ready to be bottled to continue ageing.

A deep and intense garnet red, with almost black hues. The bouquet is full and elegant with hints of forest berries, spices and notes of cocoa, cinnamon and roasted coffee. On the palate it reveals its great structure with an attack composed of full, rich tannins that are at the same time silky and seductive in their soft maturity. A great meeting of special flavours with an elegant, full and long finish.

VALLE DELLE STELLE 2009

Toscana IGT
Vitigno / Grape variety: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Quantità / Quantity: 20.000 bottiglie / bottles
Gradazione alcolica / Alcohol cont.: 13,5%
Vigneti / Vineyard: Riotorto Val di Cornia

CON UN CUORE TOSCANO

Due vendemmie separate delle singole uve, ben mature, una macerazione importante e intensa per estrarre, al meglio le caratteristiche aromatiche delle uve in tutta la loro pienezza. La sua elevazione avviene in parte in acciaio, per mantenere inalterate le caratteristiche del nostro terroir, in parte in barrique di rovere francese, non di primo passaggio, per armonizzare i tannini robusti e nervosi dei vitigni nobili.

Colore rosso rubino vivo ed intenso con riflessi violacei. Profumo carico di frutta rossa, accattivante e deciso, con note di spezie dolci.

Al palato buona entrata di tannini pieni e decisi che donano la freschezza del bere di un vino ricco di varietà eleganti e gustosamente fini nel loro nervo importante e strutturato.

WITH A TUSCAN HEART

The grape varieties are harvested separately, when well ripened. A long and intense maceration is carried out to extract the best of the aromatic qualities of each variety in all their fullness. The wine is partly matured in stainless steel, so as to maintain the specific qualities of our terroir, and partly in French oak barrels, not new, to harmonise the robust, lively tannins of these noble grape varieties.

The colour is a bright, intense ruby with violet hues. The bouquet is overflowing with red fruits, and is fascinating and decisive, with sweet spicy notes.

On the palate the attack is pleasant with full-bodied, firm tannins that give a simple freshness to this wine made from elegant, full-flavoured grape varieties that express such finesse and structure. On the palate it is long, with a delightful host of pleasant and dense tannins that are very smooth for such a young wine.



QUESTO DEDICATO A 2009

Toscana IGT
Vitigno / Grape variety: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah
Quantità / Quantity: 30.000 bottiglie / bottles
Gradazione alcolica / Alcohol cont.: 13,0%
Vigneti / Vineyard: Riotorto Val di Cornia

DEDICATO AL SAPORE

Vendemmie separate delle singole uve, con l'attenzione ad avere una frutta matura, ma ancora fresca e vivace, per estrarre, al meglio le caratteristiche aromatiche e la ricchezza della frutta fresca e gustosa con una macerazione leggera ed intensa. La sua elevazione avviene in acciaio per mantenere inalterate le caratteristiche cromo aromatiche dei vitigni e la solarità della nostra zona.

Colore vivace ed intenso con sfumature porpora ed un elegante tendenza al nero.

Profumo ricco e gioiale, molto fruttato e accattivante, pieno di aromaticità.

Al palato buona entrata con tannini dolci e pieni che donano una freschezza del bere semplice di un vino ricco di varietà importanti. Struttura morbida con un finale lungo e persistente di frutta rossa e sapida.

DEDICATED TO TASTE

The grape varieties are harvested separately, taking care that the fruit is ripe, but still fresh and lively, in order to extract the best aromatic qualities and richness of the fresh and full-flavoured fruit with a light and intense maceration.

It is matured in stainless steel to preserve all of the chromo-aromatic properties bestowed by the grape varieties and by our sunny region.

The colour is bright and intense with purple nuances and an elegant hint of black.

A rich and jovial nose, very fruity and persuasive, full of aromas.

On the palate the attack is pleasant with soft, full tannins that give a simple freshness to this wine that includes such great grape varieties.

The structure is smooth with a long finish of tasty red fruits.



SPLENDENTE 2010



Toscana IGT
Vitigno / Grape variety: 100% Ansonica
Quantità / Quantity: 10.000 bottiglie / bottles
Gradazione alcolica / Alcohol cont.: 13,0%
Vigneti / Vineyard: Riotorto Val di Cornia

IL CENTRO DELLA LUCE

Eseguiamo una breve macerazione a freddo prima della pigiatura per estrarre al massimo gli aromi dalle bucce, leggera pressatura delle uve, pulizia a freddo del mosto, travaso e fermentazione.

Le temperature di fermentazione sono a 18°C per esaltare al massimo le capacità aromatiche delle nostre uve di Ansonica. Breve sosta sulle fecce nobili, per dare morbidezza e complessità al vino finito e messa in bottiglia a fine febbraio dell'anno seguente.

Colore splendente con luminosi riflessi dorati e sfaccettature tendenti al verde.
Profumi accattivanti di fiori bianchi e agrumi, fini ed eleganti.
Sapore al palato ha un ingresso piacevolmente fresco polposo e consistente.

THE CENTRE OF LIGHT

We carry out cold maceration for a short time prior to pressing, to extract the most aromas from the skins. The grapes are then pressed gently, and the must is cleaned at a low temperature, followed by racking and fermentation.
Fermentation takes place at a temperature of 18 °C to bring out all of the aromatic range of our Ansonica grapes.
A short time on fine lees to give smoothness and complexity to the finished wine, which is bottled at the end of February the following year.

The colour is bright and has golden tints and green-hued facets. Captivating aromas of white flowers and citrus fruits, fine and elegant.
On the palate it is has a pleasantly fresh, fleshy and firm attack.

RE DELLA VALLE 2009



Toscana IGT
Vitigno / Grape variety: Aleatico
Quantità / Quantity: 5.000 bottiglie / bottles
Gradazione alcolica / Alcohol cont.: 15,0%
Contenuto / Content: 375 ml
Vigneti / Vineyard: Piombino Livorno

IL PIACERE E' INCLUSO

Le uve vengono raccolte solo al massimo della loro concentrazione, quando al palato il gusto inconfondibile della varietà aromatica e la confettura delle uve implode avviluppandolo di dolcezza. A questo punto si torce il rachide del grappolo e sfruttando il caldo sole di settembre si effettua un appassimento di circa il 40% delle uve. Tagliate con attenzione le uve vengono portate in cantina, dove, dopo una breve e intensa macerazione a freddo, si pigiano facendo estrazione di colore che servirà ad affinare il vino nei caratelli da lt. 100 di rovere nei quali inizierà la fermentazione e l'affinamento.

Colore rosso porpora, vellutato come un petalo di rosa, quasi impalpabile. Profumi tipici del vitigno, con note di rosa canina, che ricordano la primavera inoltrata e calda della costa maremmana. Al palato il caldo dell'alcol si fonde con la confettura degli zuccheri che lo invadono di piacere e rendono le nostre papille attente a coglierne le più suadenti sfumature di spezie dolci a frutta secca, appassita e note di albicocca. Un'esperienza delicata, elegante e divertente.

PLEASURE INCLUDED

The grapes are harvested only at the height of their concentration, when the unmistakable flavours of the aromatic variety and jamminess of the grapes implode, enveloping the palate with sweetness. The stems of the bunches are twisted to support them and they are left on the vine in the hot September sun to dry approximately 40% of the grapes. The grapes are cut with great care and brought into the cellar where, after a brief and intense cold maceration, they are pressed to extract the colour that will be used to mature the wine in 100-litre oak barrels where fermentation and ageing will commence.

The purple-red colour, velvety like a rose petal, is almost impalpable. The typical aromas of this grape variety, with notes of dog roses, are a reminder of late spring on the Maremma coast. On the palate the heat of the alcohol blends with jammy sugars that are an invasion of pleasure, leaving our taste buds primed to receive the most persuasive hints of sweet and spicy dried fruits and notes of apricot. A delicate, elegant and delightful experience.

PINO GRAPPA RISERVA



Toscana
Vitigno / Grape variety: 50% Syrah, 50% Cabernet Sauvignon
Quantità / Quantity: 5.000 bottiglie / bottles
Gradazione alcolica / Alcohol cont.: 42,0%
Contenuto / Content: 500 ml
Vigneti / Vineyard: Riotorto Val di Cornia

PIENA DI VITA

E' una grappa intensa. Maturata in barrique per 18 mesi e quindi messa in bottiglia. Ha un gran potenziale d'invecchiamento. Aroma floreale ed armonico, morbida e gradevole al gusto, con un finale pulito.

Colore: Colore perfettamente limpido, ambrato o dorato scuro.
Olfatto: Un aroma intenso di frutti maturi e profumi floreali e speziati.
Gusto: Elegante, morbido, corposo, sentore di frutti maturi, aromatico.
Struttura: Potente, arrotondata, morbida, corposa ed una bella sensazione di armonia ed eleganza.

FULL OF LIFE

This is an intense Grappa. Aged in oak barrels for 18 months and then bottled. Great aging potential. Harmonious flowery scent, smooth and pleasant to the taste, with a clean finish.

Colour: Perfectly clear in colour; amber or deep gold.
Nose: An intense perfume of ripe fruits, floral and spicy scents.
Flavour: Elegant, smooth, full bodied, ripe fruits, aromatic.
Structure: Powerful, rounded, soft, full-bodied and a beautiful sensation of harmony and elegance.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Toscana
Varietà: Frantoio, Leccino, Moraiolo
Quantità / Quantity: 2.000 bottiglie / bottles
Contenuto / Content: 500 ml

ELEGANZA PURA

Un olio di oliva verde oro, intenso ed elegante, di corpo robusto e di sapore morbido.

Colore: Un bel verde smeraldo.
Olfatto: Intenso, elegante, piacevole, carciofo, basilico, erba tagliata di fresco, dragoncello, salvia, rosmarino.
Gusto: Intenso, fruttato, elegante, di corpo robusto, sapore morbido.
Struttura: Corposa e molto gradevole al palato.

PURE ELEGANCE

A green gold olive oil, intense and elegant with a robust body and smooth flavour.

Colour: A beautiful emerald green.
Nose: Intense, elegant, pleasant, artichoke, basil, fresh cut grass, tarragon, sage, rosemary.
Flavour: Intense, fruity, elegant, robust body, smooth flavour.
Structure: Full bodied and a pleasure to the palate.

