



ACQUISTATO IL .....

"Capo Branko" Bianco Venezia Giulia IGT 2023

2023

## Ricchezza aromatica



### La Vigna

**Terreno** calcareo

**Esposizione** "vigna-giardino" con forme di allevamento  
**Allevamento** tradizionali ("capovolto") e francesi ("Guyot")

**Densità imp.** 6000

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Friuli Venezia Giulia

**Uve** Malvasia bianca 70%, Friulano 20%, Sauvignon 10%

**Gradazione** 13.5%vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 5-10 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** La fermentazione controllata in tonneau da 400 litri altera le eccezionali proprietà delle uve, tramontando la struttura del vino e favorendo la preservazione degli aromi. L'affinamento in bottiglia è elevata, in perfetto equilibrio con l'acidità.

**Sensazioni** Giallo paglierino dai riflessi sfavillanti. Al naso note di pesce, marzapane, miele, erbe aromatiche, magnolia, spezie dolci, effluvi balsamici e sfumature di pietra. In bocca è un vino di grande ricchezza, con una struttura importante ma ben governata dalla freschezza intensa e persistente. Il finale è suadente, con alternanza di marne (argille calcaree) e arenarie (sabbie stratificate) di origine antichissima. Un suolo che costringe la vite a scendere in profondità, donando ai vini una sapidità e una mineralità

CapoBranko è un bianco friulano che non si accontenta di rinfrescare, ma vuole raccontare la nobiltà di un confine dove la terra e il vento parlano lingue diverse. Siamo a Cormons, per la precisione in Località Zegla, un nome che per gli amanti del vino friulano evoca immediatamente colline dolci e terreni vocati alla grandezza. Qui l'azienda Branko, guidata con mano sapiente da Igor Erzeti?, coltiva quella che viene definita una "vigna-giardino". La posizione è strategica, a un passo dal confine sloveno, in un microclima dove le brezze marine dell'Adriatico incontrano la protezione delle Alpi Giulie, creando l'habitat ideale per bianchi dalla longevità sorprendente. Venezia Giulia IGT, questo vino è un blend di 70% Malvasia Bianca, che regala al vino la sua tipica impronta speziata e floreale, 20% di Friulano e 10% di Sauvignon che apporta una lama di freschezza e una complessità aromatica che completa il quadro. Un perfetto gioco di equilibri dove nessuno sovrasta l'altro. Le uve nascono da vigne coltivate con forme di allevamento tradizionali, come il "capovolto", e tecniche francesi, come il "Guyot". La fermentazione avviene in tonneau da 400 litri, una scelta precisa per permettere al vino di respirare e guadagnare struttura senza che il legno ne alteri i profumi varietali. Grazie alle basse rese in vigna, il CapoBranko raggiunge un'alcolicità naturale importante, che però non pesa affatto grazie a un'acidità vibrante che lo mantiene agilissimo durante la beva. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi sfavillanti, quasi brillanti. Al naso è un'esplosione di eleganza. Si riconoscono pesca bianca, mela stark e agrumi, che si intrecciano a fiori di magnolia ed erbe aromatiche. Spuntano poi effluvi balsamici, alloro e una speziatura dolce che lo rende magnetico. In bocca è soffice e cremoso, con una struttura importante che però scivola via facilmente grazie alla freschezza intensa. Il finale è suadente, con ricordi di scorza d'arancia e fioriture delicate. Buon già oggi, questo bianco ha le spalle larghe per sfidare il tempo per i prossimi 5-10 anni. Con il passare dei mesi, l'affinamento in bottiglia esalterà ulteriormente le note terziarie, rendendolo ancora più complesso e vellutato. È un vino che sa aspettare chi sa aspettare.

Branko è un'azienda che incarna perfettamente l'anima del Friuli contemporaneo. Una piccola realtà a conduzione familiare, situata a Zegla, frazione di Cormons, oggi regno di Igor Erzeti?, un produttore che ha saputo raccogliere l'eredità del padre Branko trasformandola in un punto di riferimento per chi ama i bianchi di carattere. Una "vigna-giardino", con soli sette ettari a disposizione, Igor gestisce la proprietà con una cura che rasenta il maniacale, trattando ogni filare come se fosse parte di un parco privato. Non è solo una questione estetica: questa dimensione contenuta permette una gestione artigianale e meticolosa. L'azienda adotta metodi di coltura integrata privilegiando formulati biologici per proteggere le piante. L'obiettivo è portare in cantina un'uva perfetta, specchio fedele di un'annata e di un terroir alterato dalle eccezionali proprietà delle uve, tramontando la struttura del vino e favorendo la preservazione degli aromi. L'affinamento in bottiglia è elevata, in perfetto equilibrio con l'acidità.

quasi croccanti. Il risultato? Vini che sono un concentrato di eleganza e freschezza, capaci di invecchiare con una grazia sorprendente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821