ACQUISTATO IL .....

"Capo Branko" Bianco Venezia Giulia IGT 2024 2024



La Vigna

Terreno	calcareo
Esposizione Allevamento	“vigna-giardino” con forme di 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 non altera l'eccellenza aromatica delle uve, l'affinamento in bottiglia invece, nel tempo, la esalta. Le basse rese e la struttura del vino sono funzionali a un'alcolicità naturale giustamente elevata, in perfetto equilibrio con l’acidità.
Sensazioni	Giallo paglierino dai riflessi sfavillanti. Al naso note finissime di pesca bianca, mela stark, agrumi, erbe aromatiche, fiori di magnolia, spezie dolci, effluvi balsamici e sfumature di alloro. Al gusto è fresco, avvolgente, della importante ma ben governata dalla freschezza intensa che lo rende magnetico. Di buona persistenza, con sentori di scorza d'arancia e delicate fioriture. Finale suadente.

Ricchezza aromatica

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 Cormòns, 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 lotta 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 unico. Ma cosa rende così speciale il Pinot Bianco di Branko? La risposta sta nel suolo e nel clima. Siamo nella zona del Collio, dove la sua caratteristica è la particolare composizione del terreno. Ricco di Calcare, composto da un'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

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