

i vini solo nostri



VINIBRANCA / DAL 1860

Merlot

Tradizionale vino considerato quasi nostrano nell'Italia nord orientale: si tratta in realtà di un antico vitigno di origine francese ben adattato da noi dal quale si possono ottenere vini grandissimi oppure semplici ma gradevoli per il consumo quotidiano.

Dai tipici sentori erbacei si sposa bene alla semplice tavola di ogni giorno quindi con piatti di pasta asciutta, carni bianche e verdure.

%			
12	4 mesi		



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Cabernet Sauvignon

Note erbacee e di piccoli frutti di bosco fanno da padrone a questo vino, di buon equilibrio e struttura.

Di facile beva se giovane, accompagna perfettamente i piatti semplici non molto elaborati della cucina di tutti i giorni.

Ottimo anche con il pollo allo spiedo oppure un panino con tacchino arrosto e insalata.

Se un po' invecchiato ben si accosta a carni in umido anche di maiale.

%			
12	4 mesi		



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Cabernet-Franc

Vitigno originario della Gironde nella zona del Bordeaux è alla base dei grandissimi Chateaux di quella zona. Importato da noi nella seconda metà dell'ottocento ha trovato terreni e clima ideali a est del Piave e oggi è uno dei pezzi pregiati della enologia Friulana.

Di colore rosso vivo intenso, presenta spiccati sentori erbacei e speziati dopo un periodo di invecchiamento; morbido, avvolgente dal sapore asciutto.

Perfetto per accompagnare cacciagione in salmì e formaggi a pasta dura.

Si presta bene ad un affinamento anche di 5 o 6 anni.

%			
13	12 mesi		4 mesi



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Syrah

Vitigno dalle origini controverse; alcuni ritengono sia originario dell'Iran, Shiraz era la capitale dell'antica Persia, altri della campagna di Siracusa. Di sicuro oggi è considerato vitigno nostrano.

Il colore è rosso cupo, profumo con note speziate e vanigliate; decisamente corposo, non molto tannico, ben equilibrato nonostante la notevole presenza di alcool. Invecchia bene alcuni anni ma è ottima anche l'ultima annata.

Primi piatti saporiti, carni rosse salsate e formaggi stagionati sono ottimo accompagnamento per questo vino dal sapore deciso.

%			
14	4 mesi		



VINI BRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Chardonnay

Classico vino bianco si ottiene dall'omonimo vitigno di origine francese. Molto diffuso nel nord- Est del nostro paese è decisamente gradevole quando proviene da vigneti situati nei terreni ghiaiosi delle valli e pianure alluvionali.

Colore paglierino, profumo intenso, morbido e armonico al palato.

Ottimo con antipasti di pesce e zuppe di verdura.

%			
12	4 mesi		



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Sauvignon

Ottenuto dalla vinificazione in bianco dell'omonima uva è uno dei classici vini bianchi aromatici di origine francese.

Pare fosse il vino preferito alla corte austriaca e proprio i regnanti di Vienna ne fecero impiantare parecchi vigneti nelle vaste pianure alluvionali del nord-est del nostro paese.

Il Sauvignon è un vino dall'inconfondibile aroma fruttato dal colore paglierino intenso, elegante al palato ci lascia per lungo tempo il suo ricordo.

Adatto a frittate, minestre, zuppe è eccellente con pesce d'acqua dolce e rane in guazzetto.

%			
13.5	4mesi		



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Pinot Nero

Il vitigno nobile per eccellenza. Da uve Pinot Nero si ottengono i vini più prestigiosi del mondo, da qualsiasi area del pianeta: dalla Borgogna, dalla Svizzera, dal Trentino Alto-Adige, dall'Oltrepo' Pavese....

Dalla vinificazione di questa uva possiamo avere rossi giovani e fruttati, oppure grandi rossi da invecchiamento, e anche bianchi frizzanti di facile beva come spumanti con fermentazione in bottiglia secondo il metodo Dom Perignon.

A noi piace sempre.

Questa nostra versione è un rosso giovane in cui privilegiamo la freschezza, la facilità di beva.

Si presenta limpido di colore tenue, con sentori di fragola e lampone ideale per accompagnare aperitivi e delle piacevoli grigliate estive.

%			
12.5		4mesi	



VINI BRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

i Rossi



V I N I B R A N C A / D A L 1 8 6 0

Nebbiolo } *il Re*

Antico vitigno autoctono poco amante delle comodità, il Nebbiolo prospera nei terreni sassosi delle scoscese colline delle Langhe e del Roero.

I vignaioli locali gli hanno sempre riservato i loro appezzamenti meglio esposti al sole per consentire a questa eccezionale uva la lenta maturazione di cui ha bisogno. Difficile che sia possibile raccogliere i frutti prima di Ottobre inoltrato, quando le prime nebbie d'autunno invadono i sorì.

Il vino che otteniamo dopo attenta vinificazione presenta un carattere più unico che raro: un colore rubino tenue tendente al mattone, spiccato tannino e una notevole elegante struttura.

I raffinati profumi di frutti di bosco divengono eterei e speziati con il passare del tempo. Si presta a un lungo invecchiamento.

“Insomma il vino per la tavola dei Re.”

%			
13.5		6 mesi	



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Barbera d'Asti } *la Regina*

Vitigno antico, da il meglio di se nella zona di Nizza Monferrato, dove non essendo piantato Nebbiolo vengono riservate per la Barbera le migliori esposizioni.

Peculiarità di questa Barbera è una notevole facilità di beva, dovuta anche al terreno che nei dintorni di Nizza presenta un'alta percentuale di sabbia e fossili marini.

Classico colore rosso intenso, con riflessi mattonati con l'invecchiamento, sapore tipico di frutti di bosco e prugne, ottimo con agnolotti e ravioli di carne

%			
13.5	4 mesi		6 mesi



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Barbera Monferrato } *l'Alfiere in rosso*

Dalle parti di Nizza nel Monferrato il vino da uve Barbera più semplice finisce sulla tavola di tutti i giorni, quello più strutturato dopo attenta selezione diventa un grande Asti docg da affinamento in botte e/o bottiglia.

La via di mezzo, il vino intermedio è un gran buon vino dal colore rubino intenso, dal sapore vivace, corposo con profumi di viole e susine.

Da bere con carni alla griglia e formaggi non troppo stagionati.

%			
12.5			4 mesi



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Barbera } *la Torre*

Il vitigno Barbera è coltivato in varie aree del nord Italia ma di sicuro si identifica con il territorio della regione Piemonte.

I primi impianti di questo vitigno risalgono qui all'anno 1.700 quando erano già presenti Nebbiolo e Grignolino.

La Barbera, è fresco fruttato con sapori di frutti di bosco e prugne.

Ottimo con sostanziosi aperitivi a base di salumi.

%			
12.5	4 mesi		



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Teroldego Rotaliano

Il Principe dei vini Trentini.

Si ottiene dall'omonimo vitigno autoctono, coltivato dal primo millennio nella piana Rotaliana, una meravigliosa pianura alluvionale racchiusa tra le sponde del Torrente Noce e quelle del Fiume Adige.

Il vino che si ottiene è di colore porpora intenso, dal sapore vinoso con sentori di mirtillo e altri piccoli frutti.

Di facile beva se giovane, si presta bene anche all'invecchiamento divenendo speziato in maturità.

%			
12.5	4 mesi		



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Diavolo Nero

Presente in tutta la Sicilia il vitigno Calabrese dà il meglio di se' nella parte meridionale dell'isola.

Il colore è rosso rubino acceso tendente al mattone con l'affinamento, ricco di profumi di frutta matura e spezie.

Sapore pieno, armonico abbastanza tannico è vino gradevole giovane che invecchia bene qualche anno.

A tavola si sposa alla perfezione con primi piatti con sughi un po' piccanti e secondi di carni rosolate.

%			
12.5	4 mesi		



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Bardolino

Ottenuto da uve Corvina Veronese e Molinara coltivate sulla sponda orientale del lago di Garda a Cavaion e Affi.

Il colore è rosso rubino chiaro, brillante che si trasforma in granato con il passare del tempo.

Non è vino da invecchiamento, da il meglio di sé nei due anni successivi la vendemmia.

Sapore asciutto, sapido, si abbina bene con piatti di pasta asciutta, scaloppine al vino bianco e limone, oppure con una insalatona con capperi e olive.

%			
12	4 mesi		



VINI BRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

i Bianchi



V I N I B R A N C A / D A L 1 8 6 0

Roero Arneis } *il Cavallo*

Antico vitigno autoctono, l'Arneis pare fosse coltivato nel Roero già dal xv secolo anche se con il poco lusinghiero compito di attirare su di sé gli uccelli in modo che non disturbassero il più pregiato Nebbiolo.

Da giovane birichino qual'era (questo il significato di Arneis in dialetto piemontese) è diventato un adulto serio e raffinato, uno dei più preziosi vini bianchi d'Italia, grazie alle costanti e decise selezioni clonari messe in atto sul finire degli anni ottanta.

Si presenta di colore paglierino brillante, profumi floreali di ginestra e fruttati che ricordano la pesca e l'albicocca, sapore secco, fresco, vellutato.

Ottimo aperitivo, si sposa bene con piatti di verdure, se non sei vegetariano lo puoi abbinare a un bel petto di tacchino alla piastra, a me piace un sacco con il risotto al pesce persico.

%			
13.5		4mesi	



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Cortese } l'Alfiere

Il Cortese è un vitigno nobile di antica tradizione in Piemonte soprattutto nel Monferrato; predilige i terreni argillosi di media collina dove la Barbera soffre.

Il vino che si ottiene è di colore paglierino intenso semplice e di facile beva, acidulo e delicato.

Ottimo aperitivo, perfetto con formaggi freschi di capra e agnolotti di magro.

%			
11.5		4 mesi	



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Lugana

Le dolci colline moreniche a sud del lago di Garda ospitano le vigne del Lugana, formate da uve di Trebbiano di Lugana.

Molto versatile questa uva offre la possibilità di ottenere diversi tipi di vino: dal bianco baricato e complesso, allo spumante metodo classico, fino ad un vino semplice, beverino, fruttato ed elegante come noi lo preferiamo.

Eccellente come aperitivo e con pesce anche crudo o cotto al vapore.

%			
12.5			3/4mesi



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Bianco di Custoza

In una splendida area a sud del Grande Lago, nasce questo vino. Frutto di una felice combinazione di varie uve a bacca bianca.

Beverino, fruttato, si sposa a meraviglia con la moderna cucina veloce e semplice.

Ottimo anche da aperitivo.

%			
12	4 mesi		



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Pinot Bianco

Dall'omonimo vitigno di origine francese si ottiene questo classico vino.

Elegante, fruttato con tipico fine bocca di mandorla amara.

Ideale con verdure e soufflé.

%			
12	4 mesi		



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Müller Thurgau

Da un incrocio varietale tra Riesling e Sylvaner, studiato dal Dottor Müller di Thurgau si ottiene questo vino leggermente aromatico, delicato con sentori di foglie di pomodoro.

Ideale aperitivo.

%			
12	4 mesi		



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Bardolino Chiaretto

Ottenuto da uve Corvina Veronese e Molinara coltivate sulla sponda orientale del lago di Garda a Bardolino e Lazise.

La breve macerazione delle bucce gli dona il caratteristico colore chiaretto e i classici sentori di ciliegia e ribes.

Poco strutturato è adatto a piatti di pesce di acqua dolce e carni bianche alla griglia.

%			
12	4 mesi		



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

i Frizzanti

dall'Otrepò Pavese



V I N I B R A N C A / D A L 1 8 6 0



Bonarda

La Principessa dei vini dell'Oltrepò Pavese si ottiene dal vitigno autoctono Croatina coltivato quasi solo in questa regione pare già dall'inizio del cinquecento.

Il vino che si ottiene è di colore porpora, frizzante con abbondante schiuma rossa evanescente.

Profumi di lampone e marasca, sapore vinoso pieno, intenso di buona persistenza.

Di facile beva è gradevole anche leggermente fresco.

Accompagna alla perfezione salumi e pasta al ragù.

Non si presta all'invecchiamento.

%			
12	4 mesi		



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca



Pinot Nero

Uno dei vitigni più presenti in Oltrepò Pavese, soprattutto in Valle Scuropasso dove da il meglio di se, sia per ottenere rossi di grande struttura ma anche, vinificato in bianco per grandi spumanti.

La nostra versione è un bianco frizzante secco, sapido fruttato dal piacevole fine bocca amarognolo.

Ottimo con primi piatti di pesce pesce fritto e in carpione.

%			
12	4 mesi		



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it @vinicolabranca



Riesling

Ottenuto dalla vinificazione in bianco dell'omonima uva.

Vino leggermente aromatico, delicato, dal sapore fresco sapido e persistente, presenta la tipica spuma dovuta ad una breve fermentazione che lo rende frizzante.

Ideale aperitivo, ottimo con frittate di verdura e pesci bolliti.

%			
11.5	4 mesi		



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca



Moscato

Quando a metà Agosto la maggior parte di noi è ancora in vacanza, nei vigneti dell'Oltrepò Pavese si inizia a vendemmiare l'uva Moscato.

Dopo una rapida e parziale vinificazione in bianco che lo mantiene dolce e fragrante si passa alle varie fasi successive perché il nostro Moscato sia pronto proprio qualche giorno prima di Natale per accompagnare sulla tavola del Milanese il classico Panettone.

Colore giallo paglierino carico, classico aroma primario molto spiccato.

Il profumo persistente, come di rado capita di trovare, ricorda la pesca e l'albicocca con una leggera vena di salvia.

Da bere in annata.

%			
5.5			



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

*i*3Pinot Nero



V I N I B R A N C A / D A L 1 8 6 0

Pinot Nero } *il Vecchio*

Colore tenue tendente al mattone, con una grande acidità... parametri che sembrano identificare un vino scadente.

Basta però portare il bicchiere al naso che ci troviamo una tale varietà di raffinati profumi eterei; non meno soddisfacente l'esame gustativo con una ricchezza di sentori di spezie e un fine bocca che sa di caffè tostato.

Nel complesso un gradevole equilibrio.

Ideale per una chiacchierata di fine pasto con gli amici accompagnandolo con noci e formaggi stagionati.

%			
13	12mesi	4mesi	



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Pinot Nero } *il Giovane*

Il vitigno nobile per eccellenza. Da uve Pinot Nero si ottengono i vini più prestigiosi del mondo, da qualsiasi area del pianeta: dalla Borgogna, dalla Svizzera, dal Trentino Alto-Adige, dall'Oltrepo' Pavese....

Dalla vinificazione di questa uva possiamo avere rossi giovani e fruttati, oppure grandi rossi da invecchiamento, e anche bianchi frizzanti di facile beva come spumanti con fermentazione in bottiglia secondo il metodo Dom Perignon.

A noi piace sempre.

Questa nostra versione è un rosso giovane in cui privilegiamo la freschezza, la facilità di beva.

Si presenta limpido di colore tenue, con sentori di fragola e lampone ideale per accompagnare aperitivi e delle piacevoli grigliate estive.

%			
12.5		4mesi	



VINI BRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Pinot Nero } *il Classico*

Spumante metodo tradizionale o classico ottenuto unicamente da uve Pinot Nero vinificate in bianco.

Dopo la fermentazione il vino rimane in bottiglia per 18 mesi, prima della sboccatura che avviene in primavera.

Durante questo periodo acquisisce quelle caratteristiche "spuma fine e persistente, sentori di agrumi" che lo rendono ideale accompagnamento di aperitivi e antipasti di molluschi e crostacei.

%			
12			18mesi



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

il Prosecco



V I N I B R A N C A / D A L 1 8 6 0

il Prosecco

I colli trevigiani erano famosi per i loro vini sin dagli albori della Repubblica di Venezia; eppure il Prosecco rimase un vino secondario fino alla fine del '800.

Il successo gli arrise quando venne proposto in versione frizzante: inizialmente fermentava in bottiglia e si presentava torbido, di colore dorato acceso e piuttosto dolce. Gradualmente con l'aiuto della tecnologia, che consentiva attente fermentazioni controllate in autoclave, si è trasformato in un vero e proprio spumante secco e limpido.

Spesso conserva una naturale morbidezza su un fondo leggermente ammandorlato che rendono le sue bollicine uniche e inconfondibili.

Il compagno ideale per aperitivi e brunch dolce/salato.

%			
11			18 mesi



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

gli Spumanti



VINIBRANCA / DAL 1860

Pinot Nero } *il Classico*

Spumante metodo tradizionale o classico ottenuto unicamente da uve Pinot Nero vinificate in bianco.

Dopo la fermentazione il vino rimane in bottiglia per 18 mesi, prima della sboccatura che avviene in primavera.

Durante questo periodo acquisisce quelle caratteristiche "spuma fine e persistente, sentori di agrumi" che lo rendono ideale accompagnamento di aperitivi e antipasti di molluschi e crostacei.

%			
12			18mesi



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Pinot Brut Metodo Martinotti } *Eliseo*

Vino Spumante a denominazione d'origine controllata, ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve Pinot della Vallescuropasso.

Di colore paglierino scarico con riflessi verdognoli; sapido e di buona stoffa il sapore.

La fermentazione in autoclave ne esalta i delicati profumi di frutta e fiori.

Vino indicato come aperitivo, per pesce e crostacei cucinati a vapore.

Servire a 6-8°C.

%			
12	4 mesi		



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

il Prosecco

I colli trevigiani erano famosi per i loro vini sin dagli albori della Repubblica di Venezia; eppure il Prosecco rimase un vino secondario fino alla fine del '800.

Il successo gli arrise quando venne proposto in versione frizzante: inizialmente fermentava in bottiglia e si presentava torbido, di colore dorato acceso e piuttosto dolce. Gradualmente con l'aiuto della tecnologia, che consentiva attente fermentazioni controllate in autoclave, si è trasformato in un vero e proprio spumante secco e limpido.

Spesso conserva una naturale morbidezza su un fondo leggermente ammandorlato che rendono le sue bollicine uniche e inconfondibili.

Il compagno ideale per aperitivi e brunch dolce/salato.

%			
11			18 mesi



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca

Lucerno e Margò
i nostri vini esclusivi



V I N I B R A N C A / D A L 1 8 6 0

I nostri vini esclusivi

Due blend. Due vini esclusivi. Sono nati da un'attenta selezione tra i tanti vini che passano e sono passati nelle cantine della Vincola negli ultimi 15 anni...

Selezione e sperimentazione che hanno messo a punto questi blend eleganti e un pò dandy! Sono vini di cui siamo particolarmente orgogliosi, perché sono davvero diversi e unici, ognuno con le proprie caratteristiche.

Ne produciamo solo poche bottiglie all'anno.

Margò

E' il nostro bianco. Un vino "tardivo", che nasce sul finire dell'autunno, alle soglie del Natale. A fine Gennaio viene imbottigliato e dopo qualche settimana di riposo è pronto per il consumo: solitamente con la luna nuova di Pasqua.

%			
12.5			4mesi



VINIBRANCA / DAL 1860

www.vinicolabranca.it @vinicolabranca

I nostri vini esclusivi

Due blend. Due vini esclusivi. Sono nati da un'attenta selezione tra i tanti vini che passano e sono passati nelle cantine della Vincola negli ultimi 15 anni...

Selezione e sperimentazione che hanno messo a punto questi blend eleganti e un pò dandy! Sono vini di cui siamo particolarmente orgogliosi, perché sono davvero diversi e unici, ognuno con le proprie caratteristiche.

Ne produciamo solo poche bottiglie all'anno.

Lucerno

E' invece il nostro vino rosso, anch'esso nasce sul finire dell'autunno, pronto per il Natale successivo. Ne produciamo solo cinque barrique all'anno e solo a fine Novembre lo imbottigliamo, dove può riposare e maturare ancora per molto tempo, ma già in questa fase ci consente di coglierne il carattere, che è evidente fin da subito. Il Lucerno è un vino da degustare nelle tue occasioni più speciali.

%			
14.5		12mesi	4mesi



VINIBRANCA/DAL 1860

www.vinicolabranca.it  @vinicolabranca