Rinaldi distribuisce i vini friulani Branko

branko-igor-erzetic-4-f63862d7

La Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna ha acquisito la distribuzione dei vini del Collio friulano Branko.

Branko è una piccola Azienda a conduzione famigliare che prende il nome da Branko Erzetic, padre di Igor, l'attuale proprietario. È situata nel cuore del Collio Cormonese, in prossimità del confine sloveno. La fondazione risale al 1950, ma il legame di questa famiglia con la terra è molto più antico. La maggior parte dei vigneti fanno da cornice alla cantina, mentre altri scendono dolcemente dalle colline circostanti: si tratta di "vigne-giardino", con forme di allevamento tradizionali e alla francese. Le ridotte dimensioni aziendali permettono una gestione estremamente curata e funzionale. I vini sono sempre di correttezza e di pulizia esemplari: decisi e verticali, sono in gran parte destinati ai mercati internazionali (fra cui quello inglese e quello statunitense).

Branko - LogoQuesti i prodotti distribuiti:

FRIULANO – COLLIO D.O.C.
Prodotto con uve 100% Friulano, viene lavorato per un 5% in rovere francese da 400 litri. Di colore paglierino con riflessi citrini, al naso ricorda molto bene la pera e la mandorla; al palato è molto sapido e strutturato. Servito a 12 gradi, si abbina a prosciutto crudo, minestre di buona sapidità, piatti di pesce (baccalà, stoccafisso), formaggi stagionati.

SAUVIGNON – COLLIO D.O.C.
Ottenuto da uve 100% Sauvignon, viene lavorato soltanto in acciaio, senza uso di legno. Di colore paglierino, è vino aromatico, con sentori di pesca bianca, pompelmo rosa, foglia di pomodoro; il sapore è asciutto, pieno, armonico. Servito a 12 gradi, si sposa a paste farcite con condimenti di pomodoro e basilico, o a carni secche abbinate a verdure crude (sedano, finocchio).

PINOT GRIGIO - COLLIO D.O.C.
Prodotto con uve 100% Pinot Grigio, per un 10% viene affinato in rovere francese da 400 litri. Di

colore giallo paglierino intenso, all’olfatto ricorda la crema pasticcera, la rosa canina e la mela, e altri frutti a pasta gialla. Al gusto è piacevolmente sapido, pieno, armonico. Servito a 12 gradi, è un ottimo aperitivo, e accompagna bene antipasti e crostini di pesce, crudo e cotto.

CHARDONNAY - COLLIO D.O.C.
Ottenuto da uve 100% Chardonnay, per un 20% viene affinato in rovere francese da 400 litri. Di colore giallo paglierino, al naso ricorda molto la banana e l’ananas; al palato è molto strutturato, pieno, armonico. Servito a 12 gradi, è ideale sui brodetti, sui primi importanti, sul pesce al forno e sui formaggi stagionati.

CAPOBRANKO - VENEZIA GIULIA I.G.T. BIANCO
Prodotto con uve 70% Malvasia Istriana, 20% Friulano e 10% Sauvignon, viene fermentato e affinato in rovere francese da 400 litri, di secondo passaggio. Di colore giallo paglierino brillante, all’olfatto ricorda l’amarena, la marasca e altri frutti a bacca rossa; il suo gusto è strutturato e robusto, senza nulla perdere in eleganza e armonia. Servito a 12 gradi, è eccellente sul pesce fritto, sulle carni bianche e sui formaggi erborinati.

RED BRANKO - VENEZIA GIULIA I.G.T. ROSSO
Ottenuto da uve Merlot (90%) e Cabernet Sauvignon (10%), è sottoposto a macerazione a freddo e fermenta sotto le bucce fino all’esaurimento degli zuccheri. Dopo la malolattica, viene affinato per un anno in rovere francese da 400 litri. Dopo altri 6 mesi di riposo in bottiglia viene messo sul mercato. Servito a 18 – 20 gradi, è ideale su pollame nobile, arrosti di carne rossa, cacciagione, formaggi di lunga stagionatura.

Ulteriori info: Fratelli Rinaldi Importatori S.p.A., tel. 051 4217811, fax 051 242328, e-mail info@rinaldi.biz, www.rinaldi.biz.