

BRANCACCI



BRANCACCI



Una Winery ECOSOSTENIBILE

La Cantina Brancacci si distingue per il suo impegno verso la produzione di **vini sostenibili**. I processi produttivi puntano a ridurre l'impatto ambientale a 360°, utilizzando pratiche ecologiche tradizionali, l'uso di **energia rinnovabile e imballaggi eco-friendly**.

Con l'obiettivo di offrire vini naturali di alta qualità, la cantina Brancacci mantiene equilibrio tra **tradizione e innovazione**, rispettando il nostro pianeta e contribuendo alla protezione dell'ambiente.

Questo percorso di sostenibilità include l'impiego di **materiali riciclati e biodegradabili**, riducendo l'uso della plastica e promuovendo **pratiche agricole naturali**.

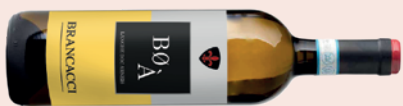
Dal 2020, il 5% degli utili della Cantina Brancacci è destinato a sostenere **organizzazioni ambientaliste**, tramite il fondo Brancacci-Fia. Con questa iniziativa, si vuole garantire che la produzione di vini non sia solo sostenibile, ma che **contribuisca attivamente al miglioramento dell'ambiente**.



BRANCACCI

Brancacci nasce nel **cuore delle Langhe**, in un paesaggio dove la natura detta il ritmo del lavoro. Le colline morbide, i suoli ricchi di marne e il clima armonioso offrono un ambiente ideale per una **viticultura rispettosa ed equilibrata**.

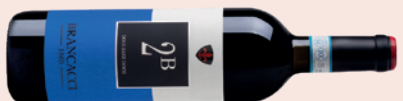
La filosofia Brancacci interpreta le Langhe in **chiave green**, valorizzando sostenibilità, biodiversità e attenzione al territorio. Una visione contemporanea che unisce eleganza, precisione e **rispetto della terra** per creare vini autentici e moderni.



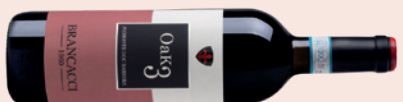
BO'A
Langhe D.O.C. Arneis



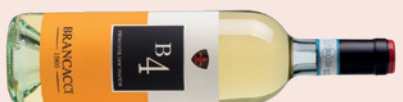
#1
Barolo D.O.C.G.



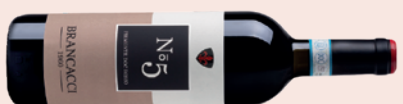
2B
Dogliani D.O.C.G.



Oak3
Piemonte D.O.C. Barbera



B4
Piemonte D.O.C. Bianco
(Cortese & Moscato)



N°5
Piemonte D.O.C. Rosso
(Dolcetto, Barbera, Nebbiolo)



364
Langhe D.O.C. Dolcetto



ò7
Rosé



Gr8
Langhe D.O.C. Nebbiolo



Qv9
Cabernet Sauvignon

Nella collezione Brancacci, ogni etichetta **parla attraverso un numero o una sigla**. Un modo sintetico per raccontare l'identità del vino con un simbolo immediato. I numeri diventano così un **linguaggio**: evocano storie, rimandi culturali, piccole curiosità. Ogni codice è un indizio, una piccola **chiave per entrare nello spirito del vino**, per scoprirne l'essenza.

Il griglio

Simbolo araldico di **purezza e forza** è il segno distintivo della cantina Brancacci: un emblema che richiama la nobiltà dei grandi vini piemontesi e la loro vocazione a durare nel tempo.

La fascia "color ghiaccio-langa"

Il griglio luminoso ricorda le **nebbie delle Langhe**, l'atmosfera sospesa delle colline in autunno, il clima che modella i grandi vitigni autoctoni piemontesi. È **l'ambiente che genera il vino e lo trasforma in colore**.

Il riquadro nero

È la parte più identitaria dell'etichetta, quella che racconta tutto in un colpo d'occhio. La **profondità del nero** mette al centro il "codice" del vino. È lo spazio in cui compare il **numero, trasformato in idea**.

La carta ecologica

L'etichetta nasce su **carta riciclata**, scelta per la sua matericità e per un approccio produttivo più responsabile. Le stampe utilizzano **colori atossici e a base naturale**, in continuità con la visione sostenibile di Brancacci.



La fascia colorata

Se la fascia superiore richiama l'ambiente che genera il vino, quella inferiore ne **racconta l'identità**. Ogni **colore** esprime un tratto del suo **carattere** più caldo, più fresco, più intenso o più delicato, diventando il **segno distintivo** che rende immediata la lettura di ogni etichetta Brancacci.

Il codice Brancacci

BOÀ – LANGHE D.O.C. ARNEIS

BOÀ richiama l'idea di "born again", un inizio nuovo: un Arneis luminoso e fresco, che interpreta con spontaneità la rinascita del bianco piemontese.

#1 BAROLO D.O.C.G.

"Il primo", il più autorevole, il più celebrato. Il vino dei re e il re dei vini: profondo, strutturato, longevo. Un Barolo che esprime il carattere del territorio con equilibrio ed eleganza, pensato per accompagnare il tempo senza mai perdere identità.

2B – DOGLIANI D.O.C.G.

2B richiama il celebre "to be or not to be" e racconta un Dogliani deciso, identitario, che sceglie senza esitazioni di essere autentico.

Oak3 – PIEMONTE D.O.C. BARBERA

Oak3 gioca con l'"oak tree", il rovere che accompagna questa Barbera nel suo affinamento: il legno ne arrotonda la forza, ne esalta la morbidezza.

B4 – PIEMONTE D.O.C. BIANCO

B4 deriva da "before": un bianco pensato per l'aperitivo, leggero e fragrante, perfetto per aprire la serata con spontaneità.

N°5 – PIEMONTE D.O.C. ROSSO

N°5 richiama la raffinatezza dei grandi simboli numerici e celebra il giorno di nascita della famiglia Brancacci: un blend elegante, armonico, ricco di personalità.

364 LANGHE D.O.C. DOLCETTO

Richiama la quotidianità del Dolcetto, il vino dei gesti familiari e delle tavole di tutti i giorni. 364 giorni l'anno appunto... tranne quel giorno speciale in cui si stappa un Barolo.

07 – ROSÉ

07 riprende l'espressione piemontese "ho sete": un rosé immediato, fresco, irresistibile, che invita naturalmente al sorso successivo.

Gr.8 LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

Gioca con il termine "great" (ovvero grande/eccellente) e riflette la sua natura agile e brillante, capace di esprimere eleganza senza peso.

Qv9 – CABERNET SAUVIGNON

Qv9 nasce da "cuvée neuf", la cuvée nuova: un Cabernet dal profilo moderno, nitido e vivace, che rappresenta l'evoluzione creativa di Brancacci.





BRANCACCI

LANGHE

Da una parte le **Langhe**, con le loro colline ampie e regolari, i suoli di marne compatte. È un paesaggio che parla di profondità e ordine, dove ogni pendio custodisce la memoria della terra e la trasforma in eleganza.

TANARO

Al centro scorre il Tanaro, calmo ma autorevole. È la linea d'acqua che divide e unisce, che scolpisce i rilievi e orienta il carattere dei vini. Ricorda, silenziosamente, che un territorio si comprende davvero solo seguendo il corso dei suoi fiumi.

**ROERO**

Dall'altra il **Roero**, con le sue colline più leggere e frastagliate, le sabbie dorate, le rocche scavate dal vento e un paesaggio più luminoso e selvatico.

BRANCACCI

WWW.SUPERPIEDMONT.NET

Brancacci **SUPERPIEDMONT.NET** nasce per raccontare il Piemonte con un linguaggio nuovo, contemporaneo, raccontato attraverso blend di uve piemontesi.

Nel cuore del progetto c'è un elemento che da secoli definisce l'identità di queste terre: il **fiume Tanaro**. Da secoli questo corso d'acqua segna il confine naturale tra **Langhe e Roero**, territori affini ma diversi per paesaggi e suoli.

Nei **SUPERPIEDMONT.NET** il profilo stilizzato del Tanaro diventa una **linea che unisce**, che attraversa le colline e

le ricompone in una sola identità.

Ed è così che nascono dei **blend unici**. I classici vitigni regionali vengono combinati con cura per creare vini equilibrati e autentici, capaci di riflettere l'anima del territorio in **forme nuove e contemporanee**.

Questa consente di ottenere espressioni armoniose e versatili, fedeli all'identità regionale ma al passo con i **gusti contemporanei**.

Un progetto che prende ciò che la geografia ha separato e lo trasforma in **un'unica storia**. Una storia che scorre, proprio come il Tanaro.



PIEMONTE D.O.C. BIANCO



PIEMONTE D.O.C. ROSSO



LANGHE D.O.C. ROSSO



BRANCACCI JUST B POP!

L'inconfondibile stile della **Pop Art di Andy Warhol negli anni '50 e '60** ha saputo fondere con maestria il pensiero libero con l'arte commerciale, dando vita a **opere iconiche**, provocatorie e intrise di satira e ironia. Warhol ha sfidato i **confini tradizionali tra arte e consumo**, trasformando oggetti quotidiani e volti celebri in simboli universali, accessibili a tutti e dal **forte impatto visivo**. È stato un autentico **atto di ribellione** contro l'idea convenzionale dell'arte come qualcosa di esclusivo e distante. L'arte, secondo Warhol, doveva "essere" parte della

vita di ognuno. Questo concetto è rappresentato dal semplice suono della **lettera "B"** (che in inglese significa "essere"). Ispirata da questo spirito di ribellione, la Cantina Brancacci lancia la collezione Just B Pop! con cui celebra **l'autenticità e la libertà di espressione**. Il protocollo di autocertificazione per il processo di produzione naturale con logo **Nat Raw Wine**, è un impegno per la vinificazione sostenibile e trasparente. **Just B Pop!** celebra la libertà di espressione e il piacere di **assaporare la vita con uno spirito libero e anticonformista**.



Just B POP! Bianco
(Sauvignon)

Just B POP! Orange
(Pinot Grigio)

Just B POP! Rosè
(Merlot)

Just B POP! Rosso
(Cabernet)

Just B POP Rosso+
(Merlot & Cabernet)





Protocollo di Produzione NAT RAW - BRANCACCI



BRANCACCI

Protocollo di Produzione NAT RAW

Art. 1 - Denominazione

La denominazione NAT RAW identifica i vini prodotti nel rispetto del presente protocollo, che garantisce metodi naturali, interventi minimi in cantina e una gestione responsabile sotto il profilo ambientale.

Art. 2 - Area di produzione

I vini NAT RAW devono provenire esclusivamente da vigneti situati nelle colline di Langhe e Roero, coltivati nel rispetto del terroir locale, della biodiversità naturale e delle pratiche vitivinicole tradizionali del territorio.

Art. 3 - Filosofia e impegno

L'approccio NAT RAW si fonda sul rispetto della natura, dell'ambiente e della salute dell'uomo.

I vini sono concepiti come espressione autentica del proprio terroir, ottenuti attraverso un intervento attento e in armonia con i cicli naturali, secondo i seguenti principi fondamentali:

- sostenibilità ambientale;
- autenticità e trasparenza produttiva;
- responsabilità nei confronti delle generazioni future.

Art. 4 - Gestione del vigneto

La gestione dei vigneti NAT RAW prevede:

- divieto assoluto di utilizzo di prodotti chimici di sintesi, diserbanti e fungicidi sistemici;
- evitamento dell'uso di rame e metalli pesanti qualsivolta possibile;
- adozione di un'agricoltura razionale, volta a favorire la naturale resilienza della vite;
- svolgimento manuale delle operazioni in vigneto (potatura, gestione della chioma, vendemmia);
- impegno concreto alla riduzione delle emissioni di CO₂.

Art. 5 - Vendemmia

- La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano, in cassette di piccole dimensioni;
- Le operazioni di vendemmia sono pianificate, ove possibile, in accordo con i cicli solari e lunari.

Art. 6 - Processo di vinificazione

- La fermentazione avviene spontaneamente, tramite lieviti indigeni;
- Non è consentito l'utilizzo di additivi, agenti chimici o stabilizzanti artificiali;
- Non sono previste chiarifiche né filtrazioni; i vini evolvono attraverso decantazione naturale;
- Gli interventi in cantina sono ridotti al minimo indispensabile per garantire una fermentazione sana e una corretta conservazione del vino;
- I vini conservano integralmente la propria ricchezza microbica, vitalità e purezza.

Protocollo di Produzione NAT RAW

Art. 7 - Sostenibilità nella produzione

- La produzione NAT RAW si impegna a:
- utilizzare energie rinnovabili nelle operazioni di cantina;
 - ridurre gli scarti evasando l'impegno di conduttori industriali per la filtrazione;
 - monitorare e ridurre i consumi idrici ed energetici.

Art. 8 - Packaging e materiali

- I materiali utilizzati devono rispettare criteri di sostenibilità ambientale:
- bottiglie in vetro riciclato e riciclabile;
 - tappi naturali e biodegradabili;
 - etichette in carta riciclata, stampate con inchiostri naturali e atossici;
 - totale assenza di plastica in tutti i materiali;
 - imballaggi eco-progettati senza collanti e utilizzo di pallet INKA certificati PEFC.

Art. 9 - Responsabilità sociale e ambientale

- Una parte dei profitti viene destinata all'associazione **Bee2Bee**, impegnata nella tutela delle api, tramite il fondo **Fia-Brancacci**;
- È garantita la piena trasparenza e tracciabilità di tutte le fasi produttive;
- L'azienda assume un impegno ecologico di lungo periodo in ogni scelta strategica e operativa.

Art. 10 - Certificazione dell'integrità NAT RAW

- I vini che riportano la denominazione NAT RAW:
- provengono da vigneti coltivati secondo pratiche naturali e sostenibili;
 - sono vinificati senza additivi, filtrazioni o manipolazioni tecnologiche;
 - sono imbottigliati utilizzando materiali ecologici, riciclabili e biodegradabili;
 - riflettono fedelmente il terroir e le condizioni naturali di origine;
 - rispettano i principi di tutela ambientale e responsabilità sociale.

Art. 11 - Marchio NAT RAW

Tutti i prodotti certificati secondo il protocollo NAT RAW riportano l'apposito sigillo ufficiale. Il marchio, rappresentato da una foglia verde racchiusa in una cornice circolare, simboleggia l'impegno verso una viticoltura naturale, una vinificazione a basso intervento e una piena responsabilità ambientale. Il sigillo garantisce che ogni prodotto che lo riporta è stato realizzato in totale conformità agli standard NAT RAW.



Fangliano, 20/01/2023

CANTINA BRANCACCI
Frazione Navante, 1 bis
12060 Fangliano (CN)
Piemonte | Italia



LA FORZA SILENZIOSA DELLE COLLINE

Il lavoro nelle Langhe porta ancora traccia della forza silenziosa di cavalli, muli e asini: compagni instancabili che per generazioni hanno sostenuto la terra e chi la coltivava.



Le colline devono molto al loro passo paziente, alla resistenza con cui affrontavano pendenze e stagioni, e alla fiducia che sapevano creare con i vignaioli. Senza di loro, molti dei paesaggi che oggi conosciamo non avrebbero avuto la stessa forma, né la stessa anima.

BRANCACCI

Frazione Naviente, 1 bis
12060 Farigliano (CN) / Piemonte / Italy

sales@fia.wine / www.fia.wine
T +39 0173 76584 / M +39 334 8518609