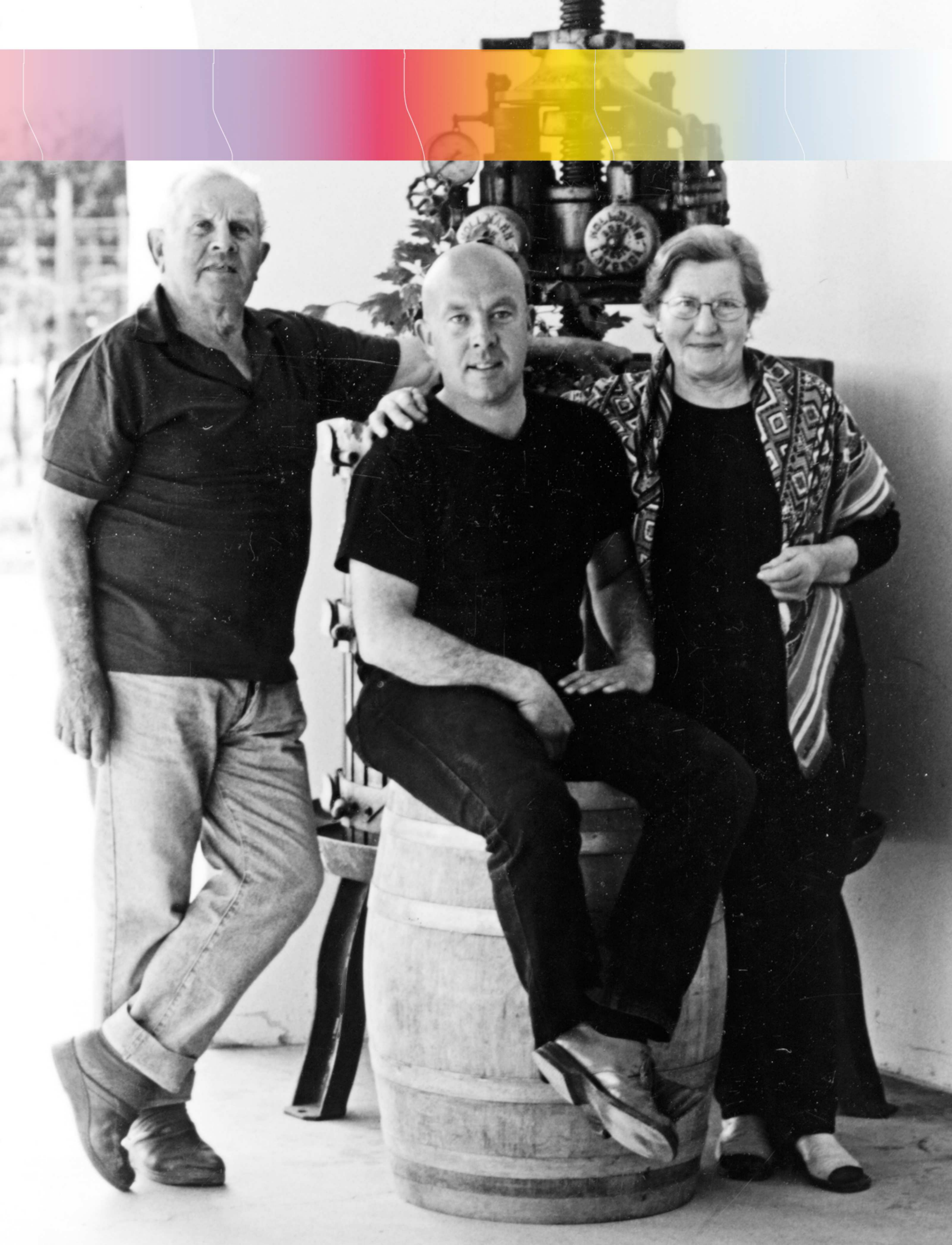




BRANKO®

vineyards in Collio



LA STORIA

THE HISTORY

L'azienda di Igor Erzetic, il cui nome è dedicato al padre, Branko, è radicata da secoli in Zegla, nel Collio cormonese. È un territorio particolarmente felice per esposizione, microclima e natura del suolo, in cui prevalgono marne e arenarie che conferiscono ai vini profumi e sapori decisamente superiori.

Igor Erzetic's winery is named after his father, Branko. Its roots run deep in the hills of Zegla, in the Cormons Collio, a territory particularly blessed with sun-kissed vineyard locations, site climates and soils whose main components are the marls and sandstones that imbue the local wines with distinctly superior fragrances and flavours.





L'AZIENDA

THE COMPANY

Igor dal 1998 (diploma d'enologo) ha trasformato la realtà aziendale, prima in campagna (oggi la superficie vitata specializzata supera i sette ettari, quasi totalmente coltivati con varietà a bacca bianca), poi in cantina e nelle strutture d'accoglienza. Completamente ristrutturati i locali di vinificazione e affinamento, con attrezzature di moderna concezione, rispettose della struttura dei grappoli e degli acini. Dopo la fermentazione e l'imbottigliamento, le bottiglie riposano coricate in locali termocondizionati ed interrati quanto basta per proteggerne l'evoluzione armonica nel medio-lungo periodo.

Since 1998, qualified oenologist Igor has transformed the property. He started with the land – today, Branko has more than six hectares under almost exclusively whiteskinned varieties – and then concentrated on the winery itself and the hospitality facilities. Fermentation and maturation cellars were given a complete makeover. Modern winemaking equipment was brought in to ensure that grapes and bunches are treated with due respect. When vinification is over and the wine has been bottled, the bottles are stored in temperature-controlled cellars set sufficiently below ground to ensure the wine's harmonious evolution in the medium to long term.









IL TERRITORIO

THE TERRITORY

Quella di Branko è una “vignaiardino”, con forme di allevamento tradizionali (“capovolto”) e francesi (“Guyot”). L’uso dei pali di legno contribuisce alla funzionalità dei lavori ed al pregio estetico dei vigneti, difesi con metodi “integrati” privilegiando formulati biologici.

Branko has a garden-trim vineyard holding where the vines are trained both to the traditional double arched cane and to the French Guyot system. Wooden stakes make work among the rows more functional and add visual appeal to vineyards managed to integrated protocols that put the emphasis on organic products.





COLLIO
SAUVIGNON

COLLIO
PINOT GRIGIO

COLLIO
RED BRANKO

COLLIO
FRIULANO

COLLIO
CHARDONNAY

COLLIO SAUVIGNON

Di spiccate componenti aromatiche, molto caratteristiche, il Sauvignon di Branko si presta a piacevoli analogie organolettiche, che richiamano la mentuccia, la salvia e il rosmarino, il fiore di sambuco e danno una sensazione coinvolgente che induce ad appagamenti olfattivi.

Sono aromi genetici, in cui Igor non ha ritenuto opportuno far compenetrare i seppur eleganti sentori di tostatura da affinamento in barrique, pratica esclusa per questa tipologia. Struttura e sapidità sono in perfetto equilibrio.

Branko's richly aromatic and highly distinctive Sauvignon offers a range of perceptions reminiscent of pennyroyal, sage, rosemary and elderflowers, tempting the nostrils with a thrillingly satisfying aromatic banquet.

The fragrances derive from the grape's genetic heritage and Igor has chosen not to layer them with the elegant toasty nuances of maturation in small oak, a procedure which is not used with this wine type. Structure and savouriness find perfect balance.



COLLIO PINOT GRIGIO

Come tanti altri vitigni, è stato importato dalla Francia, e anche all'eccellenza di questo vino si deve la fama del Collio. È vino di carattere, fruttato, in cui si compenetrano, per fermentazione e maturazione parziale del legno, aromi particolari, inizialmente di forte personalità, poi più armonici che stimolano emozioni olfattive. Alla degustazione si sente il fieno secco, il mallo della noce, il profumo di pesca noce e di crema pasticcera. Sono analogie istintive e ben definite. È vino morbido caldo, di acidità molto discreta e piacevole sensazione di pienezza e finezza, armonizzate dall'affinamento in tonneau d'almeno il 10% dello stesso vino.

Like many other varieties, Pinot Grigio was imported from France and it is to the excellence the grape achieves here that the Collio owes much of its fame. This fruit-forward, characterful wine melds very special aromas from fermentation and partial maturation in oak, its initial swagger giving way to more harmonious perceptions that thrill the senses. Sun-dried hay and walnutskin aromas accompany nectarines and confectioner's cream, comparisons that spring instinctively, and very clearly, to mind. The warm, plush mouthfeel with its discreet acidity and pleasing sensation of elegant fullness derives from the fact that at least ten per cent of the wine is conditioned in mid-sized oak casks.





COLLIO RED BRANKO

Red branko è un uvaggio rosso ottenuto dalla vinificazione di uve Merlot e uve Cabernet Sauvignon. I vigneti, che producono da oltre trent'anni, si estendono ai piedi delle colline, intorno alla cantina centro dell'azienda familiare. Red Branko è un vino giovane fruttato al quale un breve affinamento in legno ha portato maggior morbidezza, grazia ed equilibrio. Questo rosso ricorda i profumi dei frutti di sottobosco come il lampone, la mora ed il mirtillo ai quali si aggiunge il sentore elegante dell'amarena. La sua freschezza fa risalire ancora più la sua importanza: è ampio robusto e generoso, atto ad essere bevuto giovane e che può diventare sicuramente grande con moderato invecchiamento.

Red Branko is a blended wine obtained from the vinification of Merlot and Cabernet Sauvignon grapes. The vineyards, productive for more than thirty years, lie at the foot of the hills and around the winery that is the focal point of this family-run operation. Red Branko is a young, fruity wine that has gained softness, grace and balance from a brief sojourn in wood. Wafts of raspberry, blackberry and blueberrylike forest fruits overlay the elegant background note of sour cherries. There is a freshness on the palate that signals the wine's potential. Breadth, structure and depth of flavour make Red Branko suitable for drinking young or, even better, for uncorking after a moderately long stay in the cellar.

COLLIO FRIULANO

Questo vino, realmente friulano, per storia per elevazione per coinvolgimenti emotivi, ha offerto, ha mantenuto, ha concretizzato le aspettative di un vino ampio, caldo, al quale il tempo conferisce ancora più personalità e appagamento. Tipico ed importante per profumi e sapori in lieve ricordo di mandorla amara gode d'eccezionale freschezza che gli deriva da un affinamento in acciaio inossidabile, con il concorso di una minima parte dello stesso vino affinato in tonneau da 400 litri.

Genuinely Friulian, by history, lineage and emotional resonance, the Friulano grape keeps its pledge to deliver a generous, warm drinking experience to which time adds personality and new dimensions of sensory gratification. The instantly recognisable array of bitter almonds edged aromatics frames an outstandingly fresh-tasting palate, the result of maturation in stainless steel subtly enhanced by a small proportion of wine conditioned in 400-litre oak casks.



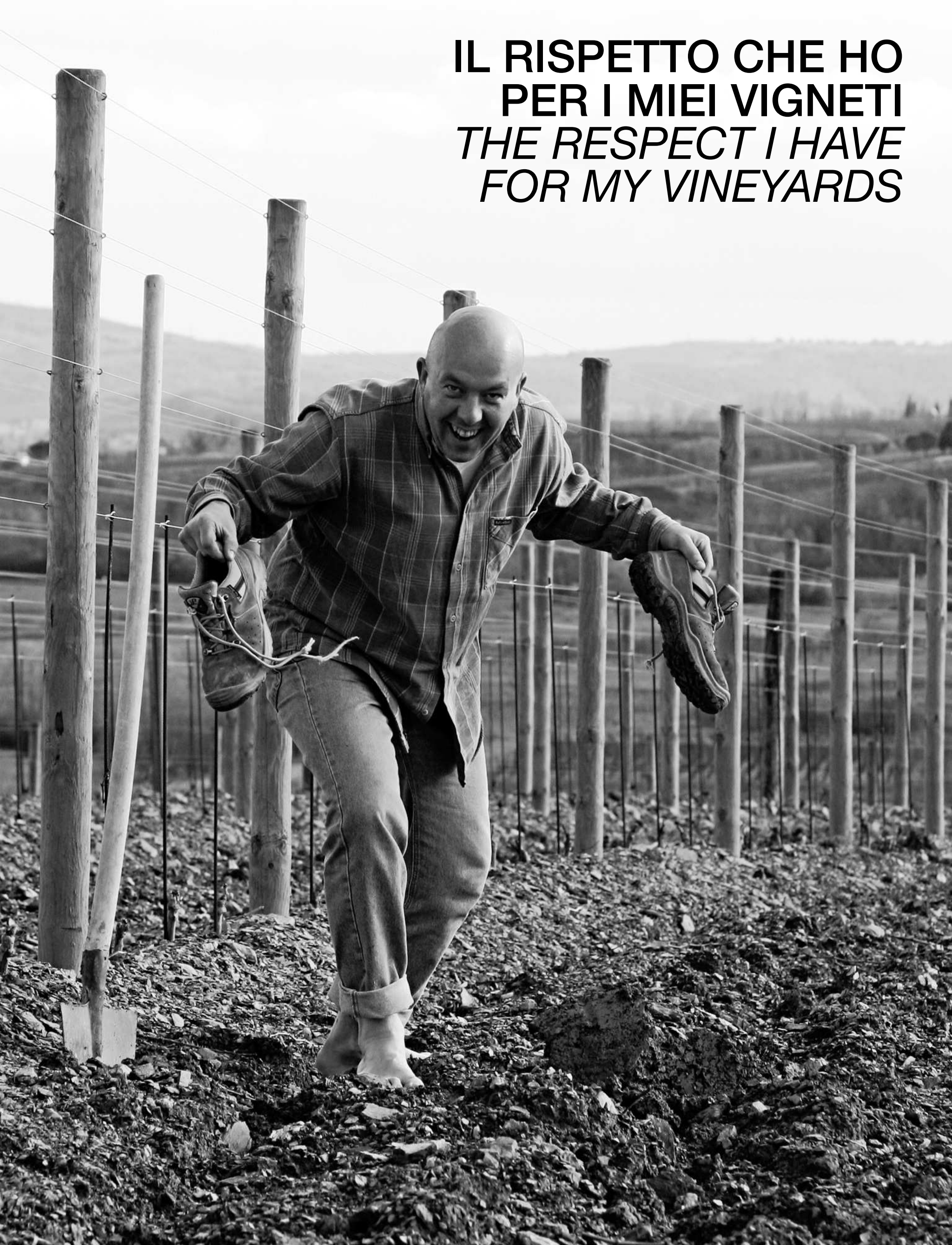
COLLIO CHARDONNAY

Igor ha saputo valorizzare lo Chardonnay con fermentazione e maturazione in tonneau (nei limiti del 30%). Nel legno il vino si arricchisce di complessità aromatiche che ben si compenetrano con le caratteristiche olfattive varietali, sentori di banana e ananas. In bottiglia l'evoluzione da nel tempo, sensazioni di morbidezza, struttura, appagamento. È vino di carattere importante, con margini di crescita organolettica notevoli al secondoterzo anno.

Igor brings out the best in his Chardonnay by fermenting and maturing about 30% of the wine in mid-sized oak containers. The wood imbues the wine with a complex swath of aromatics that fold into varietal fragrances of bananas and pineapples. Bottle ageing brings satisfyingly cushiony softness and robust structure. This is a wine with serious character, capable of significant sensory development in the second and third years after harvest.



**IL RISPETTO CHE HO
PER I MIEI VIGNETI
*THE RESPECT I HAVE
FOR MY VINEYARDS***





COME ARRIVARE *HOW TO REACH US*

Dall'Austria o da Venezia percorrendo l'autostrada uscire al casello di Palmanova (UD), prendere la strada per S. Giovanni al Natisone (UD).

Arrivati a Cormons seguire le indicazioni per la Slovenia (valico di Plessiva). L'azienda si trova esattamente in località Zegla, al crocevia delle strade che portano a Novali, Plessiva e San Floriano del Collio. Da Trieste invece, uscire al casello di Villesse (GO), attraversare Mariano del Friuli (GO), in direzione Cormons.

From Austria or Venice, leave the A4 autostrada at the Palmanova exit and head for San Giovanni al Natisone.

At Cormons, follow the signs for Slovenia and the border crossing at Plessiva. The Branko wine estate is at Zegla, where the roads for Novali, Plessiva and San Floriano del Collio intersect. From Trieste, leave the autostrada at the Villesse exit and head for Cormons via Mariano del Friuli.

Az. Agr. **BRANKO** di **Eregtic Igor**
Loc. Zegla 20 34071 **Cormòns (GO)**
+39 0481 639826 info@brankowines.com
www.brankowines.com
