



BRUNI
MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. LAIRE



VITIGNI

85% Sangiovese, 15% Syrah.

DESCRIZIONE GENERALE

Il suo nome deriva dall'antico dialetto toscano che significa andare, prendere il cammino. Punto di partenza, Laire nasce dall'unione di uve Morellino e Syrah. Espressione di un incontro tra tradizione ed innovazione.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura a cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.600 piante/ha.

RESA PER ETTARO

80 q.li/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspapigliatura seguita da 14-18 giorni di macerazione sulle bucce: dopo la svinatura affinamento per 12 mesi in barrique di rovere francese.

ALCOL

14,5% Vol.

ASPETTO VISIVO

Rosso profondo.

OLFATTO

Profumi intensi di bacche e spezie.

AL PALATO

Armonia di acidità, eleganza e dolcezza tannica.