



BRUNI
MAREMMA TOSCANA D.O.C. POGGIO D'ELSA



VITIGNI

70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon.

DESCRIZIONE GENERALE

Questo vino viene prodotto da uve coltivate sulle colline che per prime hanno visto il frutto del duro lavoro della famiglia Bruni. Vino che per la sua storicità ed identità rappresenta la piena consapevolezza della vocazione vitivinicola maremmana.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura a cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.600 piante/ha.

RESA PER ETTARO

90 q.li/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspa-pigliatura seguita da 15-18 giorni di vinificazione tradizionale a temperatura controllata. Dopo la svinatura l'affinamento avviene in parte in inox in parte in barrique per almeno 6 mesi.

ALCOL

13% vol.

ASPETTO VISIVO

Rosso rubino intenso.

OLFATTO

Carico di profumi di frutti rossi unito a tipiche note speziate.

AL PALATO

In bocca è avvincente, pieno, deciso nella sua componente tannica.