

BRUNI
**MAREMMA TOSCANA D.O.C. OLTRECONFINE
GRENACHE**



VITIGNI

100% Grenache-Alicante.

DESCRIZIONE GENERALE

Oltreconfine è nato per la celebrazione della 40esima vendemmia, che si fa testimone della tradizione della famiglia Bruni. La Grenache è un'uva che ha saputo toccare e unire culture e popoli, nell'espressione dello spirito e del calore mediterraneo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura a cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.600 piante/ha

RESA PER ETTARO

60 q.li/ha

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspapigiatura seguita da 25 giorni di vinificazione tradizionale a temperatura controllata. Dopo la svinatura l'affinamento avviene in barrique ed in bottiglia per un totale di almeno 3 anni prima della vendita.

ALCOL

14% vol.

ASPETTO VISIVO

Rosso rubino scuro ed impenetrabile.

OLFATTO

Caldo al naso, con note di frutta rossa matura, confettura di more e amarene sotto spirito. Note speziate e tostate a completare il corredo dei profumi.

AL PALATO

In bocca conferma la sensazione calorica. Pieno, rotondo e morbido, con tannini maturi e suadenti, sorretto dall'acidità fruttata e sospinto dalle note speziate di liquirizia e cacao.