



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**

Diraspapigliatura 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.