

Tenute Bruni

Morellino di Scansano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Zona di Produzione: Località Grillese - Grosseto

Uvaggio: Sangiovese 100%

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Periodo di vendemmia: Fine settembre

Vinificazione: Pigiadiraspatura leggera, macerazione a temperatura controllata con rimontaggi giornalieri per circa quindici giorni al fine di esaltare l'estrazione delle sostanze coloranti e olfattive.

Affinamento: Botti d'acciaio e in bottiglia per 6 mesi

Colore: Rosso rubino carico

Olfatto: Vinoso e fruttato, frutti rossi maturi, frutti di sottobosco

Gusto: Armonico, pieno, misuratamente tannico

Temperatura di servizio: 15°C - 18°C