



**BRUNI**  
1901

# Nobili Melissesi

IGT Calabria

ROSSO



## Varietà

Gaglioppo 80 %, Cabernet Sauvignon 20 %

## Area di Produzione

Calabria, Melissa (KR) località "La sorbia"

## Terreno

Collinare argilloso e calcareo

## Clima

Mediterraneo, con inverni miti ed estati calde ed asciutte.

## Resa di uva per ettaro

60-70 q.li.

## Vinificazione

Raccolta manuale nel mese di Ottobre. Fermentazione tradizionale con macerazione per 20 giorni, svinatura e pressatura soffice.

## Maturazione

In serbatoi di acciaio inox. Affinamento in barriques di rovere Francese per 4 mesi.

## Note degustative e olfattive

Dal colore rosso intenso dai riflessi violacei e con spiccati sentori di frutti di bosco. Gusto morbido con tannini ben fusi.

## Abbinamenti

Ottimo in abbinamento con pietanze di carni, salumi e formaggi stagionati.

## Temperatura servizio

Si consiglia di servirlo a 18-20 °C

## Alcool

14%

*cc. Bruni*