



BRUNI
1901

SAN GIU'

IGT Calabria

ROSSO



Varietà

Cabernet Sauvignon 50 %, Syrah 25 %
e Gaglioppo 25 %

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

Uve rigorosamente selezionate, raccolte manualmente nel mese di Ottobre e vinificate con metodi all'avanguardia, svinatura e pressatura soffice. Fermentazione a temperature controllata

Maturazione

In serbatoi di acciaio inox, affinato in barriques di rovere Francese per 9 mesi, successivamente 6 mesi in bottiglia.

Note degustative e olfattive

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso, un profumo molto persistente con sentori di amarena e mora matura, al palato è strutturato ma ancora in evoluzione, abbastanza morbido, dotato di leggera residua tannicità.

Abbinamenti

Consigliamo di abbinarlo con carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi.

Temperatura servizio

Si consiglia di servirlo a 18-20 °C

Alcool

14,5%

e.e. Bruni