

Brumaio

Morellino di Scansano DOCG 2010

Tenuta Pietramora di Collefagiano

Il Brumaio Docg Tenuta Pietramora di Collefagiano è uno dei pochi Morellino di Scansano che nasce nel Comune da cui prende il nome. Una delle due sole etichette di un'azienda nata dalla passione di tre amici che nel 1999 hanno deciso di selezionare vitigni autoctoni, vecchi e duri di avviare la produzione di vini di alta qualità.

Il Brumaio, vino robusto e di media struttura prodotto con solo Sangiovese che il nome lo prende proprio da come, quest'uva, era chiamata dagli abitanti del luogo (morellino appunto), ha una produzione artigianale ed è il frutto di un'agricoltura rigorosamente biologica il cui risultato è stato riconosciuto dalle riviste di settore più prestigiose a cominciare da Decanter, Wine Enthusiast e la Guida de L'Espresso.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Morellino di Scansano

Denominazione DOCG

Annata 2010

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Scansano

Certificazione Biologico

Vitigno Sangiovese 100%

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Half (0.5 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rubino molto vivo

Gusto Al palato è fresco, con toni di frutti neri e maturi, dal gusto gradevole e persistente, grazie anche alla buona acidità ed ai tannini non preponderanti

Profumo Vinoso, sprigiona un bouquet ricco di note di piccoli frutti a bacca nera, quali more e mirtilli, con sentori balsamici che richiamano intensi aromi di cacao e cioccolato

Abbinamenti Primi con verdure o carne molto saporiti, secondi piatti di carni rosse in umido, formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio 16°-18° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione In tini di acciaio inox, a temperatura controllata, dove si compie la fermentazione alcolica e malolattica

Affinamento Dopo circa 9 - 12 mesi dalla vendemmia, il vino viene, infine, imbottigliato, prevedendo un periodo di ulteriore affinamento di tre mesi in bottiglia