



#### **BRUMAIO**

**Denominazione:** Morellino di Scansano

**Classificazione:** D.O.C.G

**Regione di produzione:** Toscana



**Vitigni:** Sangiovese (100%)

**Gradazione Alcolica:** 14%

**Vinificazione, maturazione e affinamento:** La vinificazione avviene in tini di acciaio inox, a temperatura controllata, dove si compie la fermentazione alcolica e malolattica. Dopo circa 9 - 12 mesi dalla vendemmia, il vino viene, infine, imbottigliato, prevedendo un periodo di ulteriore affinamento di tre mesi in bottiglia.

#### **Descrizione**

**Colore:** si presenta di colore rosso rubino molto vivo.

**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.

**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.

**Abbinamenti:** si abbina preferibilmente a primi piatti saporiti, formaggi non molto stagionati e carni in umido. **Giudizio complessivo:** vino nell'insieme molto gradevole e caldo, con fragranze tipiche di frutti maturi e alquanto persistente, abbastanza robusto e di media struttura.

Tenuta Pietramora di Colle Fagiانو - Località Polveraia - Scansano (GR)  
 Contatti: Tel/Fax 0564 54 31 11  
 info@tenutapietramora.it - www.tenutapietramora.it  
 Partita IVA: 07469730639

Sagra 2010. Jantar em 16/12/2016.