



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 mirtillo, 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