

BRUTIO

Calabria Rosso - Indicazione Geografica Tipica



BARONE DI BOLARO
VINI DI QUALITÀ SUPERIORE

Brutio e' prodotto con uve Nerello Calabrese 70% e Sangiovese 30%, coltivate sulle colline calabresi, tra i 250 e gli 450 metri di altitudine. I vitigni esposti al sole della Calabria acquisiscono le particolari caratteristiche che contraddistinguono questo eccezionale rosso di Calabria.

Vendemmiate tardivamente, per ottenere la massima concentrazione, le uve vengono sottoposte a lunga macerazione.

La maturazione e l'affinamento avvengono in piccole botti di rovere. Il particolare metodo di lavorazione ci permette di ottenere questo vino dal colore rosso carico, intenso, dai tannini eleganti, nobili e compatti. Particolarmente indicato in abbinamento con carni rosse, grigliate, salumi e formaggi stagionati, servito alla temperatura di 18°C, Brutio saprà regalare intense emozioni e soddisfare i palati più esigenti.

Brutio is produced with 70% Nerello Calabrese and 30% Sangiovese grapes, cultivated on the Calabrian hills, between 250 and 450 metres of altitude. The vines exposed to the Calabrian sun acquire the particular characteristics that characterise this exceptional Calabrian red.

Harvested late, to obtain the maximum concentration, the grapes are placed under long fermentation.

The fermentation and maturation process is passed in small oak barrels. The particular methods used during production gives this wine a full red colour, intense, achieving elegant and noble tannins. Well suited to red meats, grilled meats, salami and aged cheese. Serve at the temperature of 18°C, Brutio will gift you strong emotions and will satisfy even the most demanding palate.



Prodotto in Italia