



CANTINA
BULGARINI

ROSSO BRUNO
VINO ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE | Pozzolengo - Brescia.

COSTITUZIONE DEL TERRENO
Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice argillosa e finemente ghiaiosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Filari ad archetto semplice.

VITIGNI | Varietà a bacca rossa.

PRODUZIONE PER ETTARO | 90 q.li d'uva

VENDEMMIA | Raccolta manuale in cassetta ai primi di ottobre

VINIFICAZIONE
Lunga macerazione sulle vinacce con frequenti rimontaggi, fermentazione malolattica sulle bucce, affinamento in botti di legno per 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore rosso intenso. All'olfatto è fine e persistente con note di spezie, cacao, liquirizia e frutti di bosco. Al palato risulta leggermente tannico, armonico, morbido e persistente.

ABBINAMENTI
Piatti a base di carni rosse, selvaggina, formaggi a lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18-20°C

GRADAZIONE ALCOLICA | 14%.

CONTENUTO | 0,75 l





Uve varietà bacca rossa



AREA OF PRODUCTION | Pozzolengo - Brescia.

SOIL CONSTITUTION

The Morainic Hills formed during the Quaternary period, characterized by fertile soils of clay and fine gravel.

VINE TRAINING SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Red grape varieties.

PRODUCTION PER HECTARE | 90 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, at the beginning of October.

VINIFICATION

Long maceration on the grape pomace with frequent pumping-over, malolactic fermentation on the grape skins, ageing in oak barrel for 12 months.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Intense red colour. Nose: fine and persistent with spices notes, liquorice, cocoa and little red berries. Slightly rich in tannins, well balanced, smooth with a long finish.

PAIRINGS

Red meat dishes, game meats, mature cheese.

SERVING TEMPERATURE | 18-20°C

ALCOHOL CONTENT | 14%.

BOTTLE CONTENT | 0,75 l



ANBAUGEBIET | Pozzolengo - Brescia.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS

Moränenhügel aus der Eiszeit, gekennzeichnet durch fruchtbaren ton- und kieshaltigen Boden.

ZÜCHTUNGSSYSTEM

Reihen mit einfachem Bogen.

WEINSTOCK | Verschiedene rote Rebsorten.

PRODUKTION PRO HEKTAR | 190 Doppelzentner Trauben.

WEINLESE | Handlese in kleinen Kisten anfangs Oktober.

WEINHERSTELLUNG

Lange Maischegärung, zweite Gärung (Säureabbau) mit Schalenkontakt, 12 Monate lange Verfeinerung in Eichenholzfässern.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensive rote Farbe. Bukett fein und anhaltend, würzig und mit Noten von Kakao, Lakritze und kleinen roten Beeren. Am Gaumen leicht tanninhaltig, harmonisch, weich und anhaltend.

SERVIERVORSCHLÄGE

Rotes Fleisch, Wildfleisch, reife Käse

SERVIERTEMPERATUR | 18-20°C

ALCOHOL | 14%.

INHALT | 0,75 l