



BRUTIO

I.G.T. CALABRIA ROSSO

Questo vino straordinario è il risultato di un blend di uve Calabrese al 70% e Sangiovese al 30%, coltivate con dedizione sulle aspre colline calabresi che si ergono tra i 250 e i 450 metri di altitudine.

Le uve, accuratamente selezionate e vendemmiate in ritardo per garantire la massima concentrazione, subiscono una lunga macerazione. Successivamente, il vino affina la sua personalità in grandi botti di rovere, acquisendo un colore rosso intenso e profondo, arricchito da tannini eleganti, nobili e compatti.

Servito alla temperatura ideale di 18 °C, Brutio regala esperienze sensoriali intense, soddisfacendo anche i palati più esigenti. È il compagno ideale per carni rosse succulente, grigliate aromatiche, salumi prelibati e formaggi stagionati, offrendo un'esperienza gastronomica indimenticabile.

UVAGGIO: Nerello Calabrese 70%, Sangiovese 30%

ZONA DI PRODUZIONE: provincia di Reggio Calabria

PERIODO DI VENDEMMIA: ottobre

COLORE: rosso carico

CARATTERISTICHE: intenso, dai tannini eleganti, nobili e compatti

GRADO ALCOLICO: 14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: carni rosse, grigliate, salumi e formaggi stagionati