



BRUGNANO

vini che si distinguono



Honoris Causa Honoris Causa

I.G.P. Sicilia

Uve / Grapes: 75% Nero D'Avola
25% Syrah

Colore / Colour: Rosso / Red

Zona di produzione / Zone of production:
Sicilia Occidentale / West Sicily

Gradazione alcolica / Alcohol: 14%

Vinificazione e Affinamento:

Le uve sono vinificate in acciaio con macerazione a cappello emerso, alla temperatura di 25°C per circa 10 giorni subendo ripetuti rimontaggi e delestage. A fermentazione malolattica svolta il vino passa in barriques di rovere, dove affina per circa 12 mesi per poi trascorrere un ulteriore periodo in bottiglia di almeno 9 mesi.

Descrizione: Si distingue per il colore intenso e violaceo accompagnato all'olfatto da note che ricordano amarene, more selvatiche e gelsi rossi, di notevole complessità. In bocca è speziato, sapido, avvolgente e vellutato.

Come servirlo: Servire in calici di media ampiezza ad una temperatura di servizio tra i 16° - 18°C.



Vinification and Ageing:

The grapes are crushed and destemmed and the must is fermented at controlled temperature (25 °C) in stainless steel tanks with frequent "pumping-over" and "delestages" for 10 days; the wine is then racked in French oak barrels where it ages for 12 months. After bottling it ages for further 9 months before market release.

Description: *Deep blue with violet nuances. The nose reveals notes of cherry, blackberry and mulberry with remarkable complexity; on the palate is spicy, luscious, all-embracing and velvety.*

How to serve: *Serve at a temperature between 16° and 18°C in average size stem glasses.*