



BRUGNANO

vini che si distinguono



Uve / Grapes: 100% Grillo
Colore / Colour: Bianco / White
Zona di produzione / Zone of production:
Sicilia Occidentale / West Sicily
Gradazione alcolica / Alcohol: 12,5 – 13%

Vinificazione e Affinamento:

Le uve vengono raccolte a mano tra metà e fine Settembre e sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto ottenuto viene decantato a freddo e dopo l'illimpidimento viene travasato in barriques dove fermenta per circa due settimane. Finita la fermentazione il vino rimane sulle proprie fecce ad affinare sino a Marzo (4-6 mesi circa). Durante tale periodo ogni settimana viene effettuato il "battonage".

Descrizione: Vivace di colore con note paglierine e riflessi verdognoli. Intensamente fruttato, delicatamente floreale, racchiude in se note di gelsomino, albicocca, pesca bianca e susine gialle, armonizzati e intrecciati a sentori mentolati di eucalipto e vaniglia. Equilibrato in bocca con una giusta pienezza, freschezza e acidità conferendogli bevi-bilità, sapidità e chissà anche longevità.

Come servirlo: La migliore temperatura di servizio è intorno agli 11°C, servire in calici di media ampiezza.

Vinification and Ageing:



The grapes are hand-picked in the second half of September and soft-pressed.

The must is cold-decanted and after the clarification is racked in French oak barrels where it ages for about two weeks. At the end of the fermentation the wine is aged "sur lies" until March (for about 4-6 months) with weekly "battonage".

Description: *Bright colour with straw yellow notes and greenish highlights.*

The nose reveals intensely fruity and delicately floral aromas with notes of jasmine, apricot, white peach and yellow plum, harmonized and perfectly combined with mentholated scents of eucalypt and vanilla. On the palate has a good balance with the right fullness, freshness and acidity, giving to the wine an easy-drinking, sapid character and a prospective longevity.

How to serve: *Serve at a temperature of 11 °C in average size stem glasses.*

Uve / Grapes: 100% Nero D'Avola
Colore / Colour: Rosso / Red
Zona di produzione / Zone of production:
Sicilia Occidentale / West Sicily
Gradazione alcolica / Alcohol: 14%

Vinificazione e Affinamento:

Dopo la diraspatura, le uve vengono lasciate a macerare a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox per circa 10 giorni subendo ripetuti rimontaggi e delestage. A fermentazione malolattica svolta, il 40% del vino passa in barriques di secondo e di terzo passaggio per 12 mesi, mentre la restante parte continua a fermentare in vasca.

Descrizione: Si distingue per il colore violaceo. Al naso risaltano note intense ed armoniose di ciliegia, more e spezie. In bocca è imponente, cremoso ma allo stesso tempo fine, elegante e persistente. Un vino che meglio rappresenta il contrasto della nostra terra.

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

Vinification and Ageing:



After the de-stemming, the grapes macerate at a controlled temperature in stainless steel tanks for 10 days with frequently "pumping-over" and "delestages". At the end of the malolactic fermentation, the 40% of the wine is racked in second and third-year barrels for 12 months, while the remaining part of it keep on fermenting in tank.

Description: *Deep and vivid violet colour. The nose reveals intensive and shapely notes of cherry, mulberry and spices. On the palate is decisive, creamy but at the same time is delicate, elegant and persistent. Wine that well represents the typical contrasts of our land.*

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