

LAIRE RISERVA



DOCG Riserva Morellino di Scansano

+ Prodotto con uve di **Sangiovese** 85% e **Syrah** 10% e **Alicante** 5%.

La vendemmia viene effettuata manualmente, previa cernita delle uve. Il prodotto ottenuto segue una **tradizionale vinificazione in rosso**, con una macerazione di 15 giorni a temperatura controllata.

Successivamente riposa per 10/12 mesi in barrique di rovere, dopodiché si affina in bottiglia per 6 mesi.

Vino dal profumo intenso e persistente, dai sentori di ciliegia; di color porpora, ampio ed elegante in bocca, di ottima longevità. Si consiglia una ossigenazione di un'ora fuori dalla bottiglia, preferibilmente in decanter.



BRUNI

- Azienda Bruni
- La Storia
- I Vini
- News
- Contattaci
- Distributori
- Photogallery
- Dove Siamo
- Utility

I NOSTRI VINI

- Laire
- Marteto
- Moresco
- Syrah
- Regio Rosso
- Plinio
- Perlaia
- Regio Bianco

