



La storia dell'azienda Brunì iniziò nel 1956 con l'acquisto di una piccola azienda nella paludosa e incontaminata bassa Maremma, chiamata Maremma Amara. Nel 1960 vennero impiantati i primi due ettari di vigneto, nel 1973 venne imbottigliato il primo vino: il Marta Rosso. Nel 1974 con la nascita dei gemelli Marco e Moreno si decise che l'indirizzo vitivinicolo sarebbe stato il futuro dell'azienda. Saranno loro a continuare la scommessa che era iniziata con la loro nascita...

## Brunì

**Az. Agr. Brunì Paolo di Brunì Moreno e Brunì Marco S.S.A.**  
 Strada Vicinale Migliorina - Loc. La Marta, 6, 58010 Fonteblanda - Orbetello, GR - tel +39 0564885445 - info@aziendabruni.it - www.aziendabruni.it - Responsabili della produzione: Moreno e Marco Brunì (Titolari), Lorenzo Landi (Enologo), Moreno Brunì (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1973 - Vini prodotti: 11 - €500.000 - Ettari: 40 - Uve acquistate: 20% delle uve - 🍷 sì - 🍷 sì - 🍷 no

### IL MIGLIOR VINO

**PerLaia Vermentino**  
**Vendemmia Tardiva 2019** **96**  
 Consistenza: 32 - Equilibrio: 32 - Integrità: 32

**Sensazioni:** un varietale di albicocca matura di purezza olfattiva pressoché totale, d'integrità ossidativa ed enologica esecutiva tal che la sua dolcezza di pesca, di gel-somino e d'uva, risplende intaccata e linfatica come ancora pura e prima. E



tal mirabile ed impressiva nettezza espressiva, è amplificatore limpido della sua suadenza gustativa. Una morbidezza palatale che il nitore rende di levigatezza eccezionale. Poi le doti estrattive, la densa ricchezza della sua trama, che rende allor persistente e polposa, la setosità di tatto d'una sì floreale olfattiva livrea. Fra i migliori bianchi italiani, chapeau.

**Informazioni:** ☉ - 🍷 30/07/20 - 🍷 B - €13.000 - 🍷 Vermentino 80%, Viognier 20%

**Impressioni del produttore:** vino di alta elevatura con un'esplosione di frutti e fiori, mielosi e nettarini. In bocca è alsaziano nella sua pienezza e avvolgenza, intenso e fragrante nel suo sapore. A questo vino vengono dedicati i vigneti a bacca bianca più vecchi e situati nelle più strette vicinanze del centro aziendale. Quando l'uva di Vermentino subisce una leggera sovrammaturazione in pianta privandosi di una parte della sua acqua di vegetazione, le sue qualità aumentano di intensità. Se poi la si lascia appassire fin quasi all'autunno, quando il naturale attacco botritico agisce facendo accrescere notevolmente la sua parte zuccherina, si ottiene un vino più generoso, forte e adatto ad interagire con la nobiltà del legno...una grande vino da meditazione.

### GLI ALTRI VINI

**PLINIO VERMENTINO 2019** **IP: 93**

C: 31 - E: 31 - I: 31 - ☉ - 🍷: 60.000 - 🍷: Vermentino 85%, Viognier 15%

#### POGGIO D'ELSA

**SANGIOVESE CABERNET SAUVIGNON 2019** **IP: 92**

C: 32 - E: 30 - I: 30 - 🍷 - 🍷: 70.000 - 🍷: Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 30%

**MORELLINO DI SCANSANO MARTETO 2019** **IP: 92**

C: 31 - E: 30 - I: 31 - 🍷 - 🍷: 180.000 - 🍷: Sangiovese 85%, Syrah 10%, Alicante 5%

**MORELLINO DI SCANSANO LAIRE RISERVA 2017** **IP: 90**

C: 32 - E: 30 - I: 28 - 🍷 - 🍷: 2.000 - 🍷: Sangiovese 85%, Syrah 15%

**GRENACHE OLTRECONFINE 2018** **IP: 90**

C: 32 - E: 29 - I: 29 - 🍷 - 🍷: 1.900 - 🍷: Grenache

### Commento Conclusivo

Di vivida e intensa fragranza di frutto floreale il Plinio Vermentino 2019, vino che evidenzia assieme al Morellino di Scansano Marteto 2019 le modalità enologiche trasformative inossidanti e rispettose dell'aroma primo delle uve. Gran potenza di tinta e tannino profonde il Grenache Oltreconfine 2018, gran ciliogiosità con dolcezze di mora e di viola il Poggio d'Elsa Sangiovese Cabernet Sauvignon 2019. Un bicchiere allora di nativa, alta caratura viticola e di virtuosa enologia di trasformazione quello di Brunì. Con il PerLaia Vermentino Vendemmia Tardiva 2019 a donare del Vermentino in Toscana una fra le più dense, morbide e nitide espressioni. Stabilmente fra i migliori bianchi italiani, chapeau.

### Indici Qualitativi Complessivi:

**IP complessivo:** 92,16 (-0,72%); **QQT:** 8,23

**Indici complessivi:** C: 31,66 - E: 30,33 - I: 30,16