



**2024 MARTETO**  
**Morellino di Scansano D.O.C.G.**

**Weingut**

Im südlichsten Teil der Toskana, nahe der Mittelmeerküste, liegt die Maremma – eine malerische Landschaft mit sanften Hügeln, Zypressen, kleinen Dörfern und gepflegten Weinbergen zwischen Olivenhainen. Anders als das benachbarte Bolgheri, das auf Bordeaux-Cuvées setzt, konzentriert sich die Region um Scansano ganz auf Sangiovese – die große italienische Rebsorte. Dank des milden Klimas und nährstoffreicher Böden zeigt sich der Sangiovese hier fruchtbetont, mit weichen Tanninen und feiner Säure – zugänglicher als Brunello oder Vino Nobile. Dieses Potenzial erkannte Leo Bruni bereits in den 1950er Jahren und wandelte den elterlichen Hof bis 1973 in ein Weingut um. Heute führen seine Zwillingssöhne Marco und Moreno das Familienweingut mit Leidenschaft und modernster Kellertechnik. Auf 40 Hektar setzen sie das Qualitätsstreben des Vaters konsequent fort und machen Bruni international bekannt. Besonderes Aushängeschild ist der Morellino di Scansano Marteto – fruchtbetont, tief und elegant. Auch der Vermentino mit einem Hauch Viognier zählt zu Italiens besten Weißweinen. Eine weitere Empfehlung: der ausgezeichnete Grenache, prämiert mit 3 Gläsern im Gambero Rosso. Bruni-Weine überzeugen mit reifer Frucht, harmonischer Säure und verkörpern das Beste der Maremma.

**Tipp**

Der Weinberg auf dem die ersten Reben von Bruni gepflanzt wurden, trägt den Namen Marteto. Heute ist der Marteto der erste und wichtigste Morellino des Weinguts. Der geringe Anteil an alten Reben von Syrah und Alicante verleihen dieser Morellino zusätzliche Tiefe. Fruchtpower und Trinkgenuss garantiert.

<b>Nährwertangaben: (pro 100 ml)</b>	
Brennwert:	330 kJ / 79 Kcal
Kohlenhydrate:	0,2 g
davon Zucker	0,2 g
<b>Zutaten:</b>	Trauben, Zucker, Antioxidantien

**Expertise**

<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Morellino di Scansano DOCG
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.80 g/l
<b>Säure:</b>	4.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Maremma
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Rebsorten:</b>	Sangiovese, Syrah, Alicante, , ,

**Vinifizierung**

Selektion im Weinberg und Keller, Maischegärung für ca. 15-18 Tage, dann Ausbau für 6 Monate im Eichen-Holzfass

**Sensorik**

Rubinrote Farbe, Intensive Aromatik von Kirsche und dunklen Waldfrüchten, dezenter Hauch von Vanille und Röstaromen, Rund und harmonisch. Fruchtiger Nachgeschmack, trocken.

**Passt gut zu**

Fleischgerichten, gereiften Käse

**Lagerfähig**

7 Jahre