



Brutell

DAL SOGNO
E DALLA PASSIONE
from dream and passion

L'AZIENDA AGRICOLA
BRUTELL, SI TROVA AD
ADRO, NEL CUORE DELLA
FRANCIACORTA.

Nasce nel 2003, dal sogno e dalla passione di Tiziano Bruschi, che ha voluto intraprendere un'esperienza propria dopo avere trascorso anni come responsabile di cantina.

La filosofia che da sempre accompagna le visioni di Tiziano è orientata alla creazione di un prodotto innovativo, unico, di nicchia.

*THE FARM BRUTELL IS IN ADRO,
IN THE HEART OF FRANCIACORTA.*

It was created in 2003 by Tiziano Bruschi's dream and passion, who wanted to undertake its own experience after having spent years as person in charge of cellars.

The philosophy that has always accompanied Tiziano's visions is oriented towards the creation of an innovative, unique, niche product.

BRUTELL VINEYARDS, PLANTED 1994 THROUGH 2007, ARE LOCATED ON THE SLOPES OF MONTE ALTO IN ADRO:

*70% CHARDONNAY VARIETY,
20% PINOT NOIR AND BLANC,
10% RED VARIETIES.*

The location of the vineyards is considerably facilitated: the southern exposure and the presence of a predominantly clay-moraine substrate affect the organoleptic characteristics of the wine, therefore bestowing it a particular structure, while the presence of acacia trees at the edge of the vineyards infuses the particular scent and sweet taste characteristic of their bloom.

THE ADOPTED FARMING SYSTEM IS SIMPLE GUYOT.

I VIGNETI BRUTELL, PIANTUMATI DAL 1994 AL 2007, SORGONO ALLE PENDICI DEL MONTE ALTO DI ADRO:

*70% VARIETÀ CHARDONNAY,
20% PINOT NERO E BIANCO,
10% VARIETÀ ROSSE.*

La collocazione dei vigneti è considerevolmente agevolata: l'esposizione a Sud e la presenza di un substrato prevalentemente argillo-morenico, influisce sulle caratteristiche organolettiche del vino, conferendo particolare struttura, mentre la presenza di piante di acacia sul margine dei vigneti, infonde il particolare profumo e sapore dolciastro caratteristico del loro fiore.

IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO ADOTTATO È IL GUYOT SEMPLICE.



“non fermiamoci all'apparenza, c'è del buono in ognuno di noi”
“do not stop on the surface, there is some good in all of us”
TIZIANO BRUSCHI



i nostri vini

our wines



DUILIO FORTE E DECISO - *strong and firm*
LUCIA GRINTOSO MA DOLCE - *gritty and sweet*
GRETA PERSISTENTE E SCHIETTO - *persistent and straightforward*
LUISA FRESCO ED EQUILIBRATO - *breezy and sober*



DUILIO È IL PRIMO
PRODOTTO DELLA BRUTELL,
PORTA IL NOME DI CHI PER
PRIMO HA SOSTENUTO CON
ENTUSIASMO E OPEROSITÀ
LA NASCITA DELL'AZIENDA,
IL PADRE DI TIZIANO.

**Il Duilio raggiunge la sua migliore
espressione, dopo 30 mesi di
affinamento sui lieviti.**

VARIETÀ DELL'UVA:
90% CHARDONNAY E 10% PINOT NERO.
GRADO ALCOLICO: 12.5%

Il Franciacorta Brut si presenta giallo
paglierino con riflessi dorati; all'olfatto è
possibile sentire delicate note di fiori.

Gradevolmente acidulo al palato, in bocca
presenta una consistente struttura.

Ha un vivace e durevole retrogusto che
accompagna l'eleganza e la classicità
caratteristica dello Chardonnay.

Il bicchiere a forma di tulipano,
raccomandato per la sua degustazione,
ne esalta profumi e perlage.

Accompagna gradevolmente brasati,
arrosti e primi piatti a base di pasta.

*THE FIRST PRODUCT OF BRUTELL IS
DUILIO.*

*A BRUT HAVING A STRONG AND DEFINED
TASTE, JUST LIKE TIZIANO'S FATHER, WHO
FIRST SUPPORTED THE CREATION OF THE
COMPANY WITH ENTHUSIASM AND HARD
WORK.*

***Duilio reaches its best expression after
30-month maturation upon its natural
fermenting agents.***

*GRAPE VARIETY:
90% CHARDONNAY AND 10% PINOT NERO.
ALCOHOL CONTENT: 12.5%*

***Franciacorta Brut** is straw yellow with
golden reflections; it has an aroma of
delicate flowery notes.*

*With a pleasantly acidulous flavour, it has
a consistent structured taste.*

*It has a vibrant and lasting aftertaste that
accompanies the elegance and classical
character of Chardonnay.*

*The tulip-shaped glass, recommended to
taste this wine, enhances its aromas and
perlage.*

*It nicely accompanies braised and roasted
meat and first courses based on pasta.*

DUILIO

90% Chardonnay
10% Pinot Nero





LUCIA, BRUT SATÈN, È PRODOTTO SUCCESSIVAMENTE A DUILIO ED È DEDICATO ALLA MADRE DI TIZIANO, UNA DONNA GRINTOSA, COMBATTIVA, MA ALLO STESSO TEMPO DOLCE.

VARIETÀ DELL'UVA:
100% CHARDONNAY.
GRADO ALCOLICO: 12.5%

Ottenuto mediante lavorazione con criomacerazione e fermentazione malolattica in barrique, è un vino spumante dalla colorazione gialla dalla variabile intensità, dotato di perlage finissimo e persistente.

All'olfatto si presenta con profumi fruttati, paragonabili alla pesca, passion fruit e un clima tipicamente tropicale. Al gusto colpisce la grassezza, la morbidezza ottenuta dall'affinamento in barrique e da qui si riscontrano tutte le note fruttate dell'olfatto.

Ideale per cucinare sughi a base di pesce, il Lucia accompagna gradevolmente piatti a base di prodotti ittici.

Il consumo è ideale dopo 30 mesi sui lieviti e 60 giorni di affinamento dopo la degorgiatura. La degustazione è consigliabile nel bicchiere a forma di tulipano in grado di esaltarne il colore giallo-ambrato, il suo profumo di acacia e miele, il perlage fine e persistente.

LUCIA IS THE SATEN WHICH JOINS THE BRUTELL RANGE ONLY AFTER A FEW YEARS. IT IS DEDICATED TO TIZIANO'S MOTHER, A DETERMINED AND COMBATIVE WOMAN, BUT SWEET AT THE SAME TIME.

GRAPE VARIETY:
100% CHARDONNAY.
ALCOHOL CONTENT: 12.5%

Obtained by cold maceration processing and malolactic fermentation in barriques, it is a sparkling wine with a variable-intensity yellow colouring, with a fine and persistent perlage.

It has fruity aromas, comparable to peaches, passion fruits and a typical tropical climate.

It has a strongly rich and soft taste achieved through the aging in barriques, from which all the fruity aromas are derived.

Ideal to cook sauces based on fish, Lucia pleasantly accompanies dishes based on fish products.

Its consumption is ideal after 30-month maturation upon its natural fermenting agents and 60-day aging after disgorging. It is recommended to taste it in the tulip-shaped glass that enhances out its yellow-amber colour, its scent of acacia and honey, its fine and persistent perlage.



LUCIA

100% Chardonnay





ECCO **GRETA**, IL VINO SPUMANTE DI QUALITÀ EXTRA BRUT, È DEDICATO ALLA FIGLIA DI LUISA E TIZIANO.

VARIETÀ DELL'UVA:

90% CHARDONNAY E 10% PINOT NERO.

GRADO ALCOLICO: 12.5%

E' costituito da chardonnay e pinot nero vinificato in bianco con affinamento sui lieviti di oltre 24 mesi.

Caratterizzato da un basso contenuto zuccherino che lascia spazio a tutte le sfaccettature naturali dell'uva che lo ha generato, e, che lo rendono unico. Di impronta naturale al bicchiere si presenta con un perlage fine e persistente, un profumo deciso e schietto che ricorda essenze floreali e lievito di pane.

In bocca esplose una forte freschezza e mineralità.

La sua struttura e secchezza lo rendono facile da abbinare a qualsiasi piatto, consigliato a persone che amano un vino forte e deciso e che non da spazio alla morbidezza.

THE EXTRA-BRUT QUALITY SPUMANTE (SPARKLING WINE) IS DEDICATED TO ANOTHER IMPORTANT WOMAN OF MY LIFE: MY DAUGHTER **GRETA**

GRAPE VARIETY:

90% CHARDONNAY AND 10% PINOT NERO.

ALCOHOL CONTENT: 12.5%

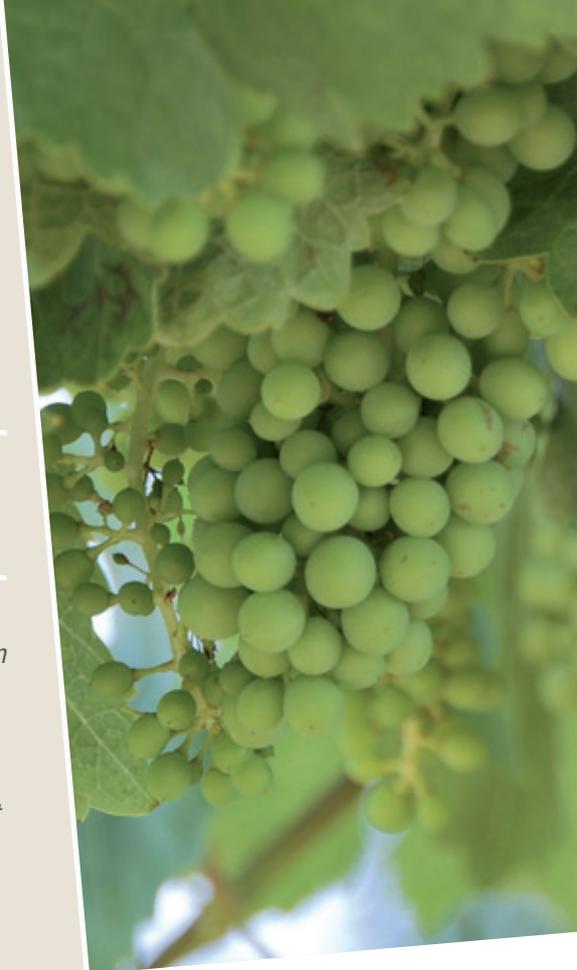
It is composed of Chardonnay and Pinot noir vinified as a white wine with ageing on the lees longer than 24 months.

It is characterized by a low sugar content that gives room to all the natural facets of the grape which is made from and that makes it unique.

With a natural character, in the glass it presents a fine and persistent perlage, a straightforward and distinctive bouquet that recalls flower essences and bread yeast.

You can feel a strong freshness and an enjoyable mineral quality explode in your mouth.

Its structure and dryness make it easy to be matched with any kind of dish; it is suggested for people that love a strong-flavoured wine that doesn't leave room for smoothness.



GRETA

90% Chardonnay
10% Pinot Nero





LUISA, IL BRUT ROSÉ,
IDEALE PER GLI APERITIVI
O PER I DOLCI, È DEDICATO
ALLA MOGLIE DI TIZIANO.

È un rosé costituito dall'70% di pinot nero, molto fresco, piacevole ma anche ben strutturato e equilibrato, il suo rosa molto tenue e delicato trova la massima esaltazione nel bicchiere Franciacorta a forma di tulipano, dove si possono altresì percepire idealmente le considerevoli note floreali e fruttate.

Un prodotto da non servire ghiacciato ma a 8-12 °C, in modo da apprezzarne la delicatezza.

VARIETÀ DELL'UVA:

70% PINOT NERO E 30% CHARDONNAY.

GRADO ALCOLICO: 12.5%

È un prodotto fresco e giovanile, che, non subendo alcun affinamento in barriques presenta un piacevole profumo di rosa selvatica, e, fragoline di bosco, il tutto accompagnato da un delicatissimo colore rosa.

Al palato risulta leggermente acidulo. Ottimo come aperitivo, in abbinamento ai dolci ma anche per un banchetto a base di pesce.

LUISA IS IDEAL FOR APPETIZERS OR DESSERTS.

It is a rosé, 70% made up of Pinot Noir, very fresh, pleasant but also well structured and balanced; its very soft and delicate pink finds its highest exaltation in the tulip-shaped glass Franciacorta, where you can also perfectly perceive its considerable floral and fruity notes.

This product should not be served iced, but at 8-12°C, in order to appreciate its delicacy.

GRAPE VARIETY:

70% PINOT NERO AND 30% CHARDONNAY.

ALCOHOL CONTENT: 12.5%

It is a fresh and young product that, as it does not undergo any aging in barriques, has a pleasant scent of wild roses and strawberries, all accompanied by a delicate pink colour.

The taste is slightly acidulous. Excellent as an aperitif and a meal of fish.



LUISA

70% Pinot Nero
30% Chardonnay





AZIENDA AGRICOLA BRUTELL
DI BRUSCHI TIZIANO
VIA BRUTELLO N° 5 ADRO (BRESCIA)
TEL: +39 333 2538156
+39 328 1310847
INFO@BRUTELL.IT
WWW.BRUTELL.IT

 [facebook.com/www.brutell.it](https://www.facebook.com/www.brutell.it)

