

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:*

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:**

**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*
FOREVER YOUNG BRUT - FOREVER YOUNG SATÈN
FRESCO E ACCATTIVANTE - *fresh and attractive*
VINT CORPORO E INTRIGANTE - *full-bodied and intriguing*



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.

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.*

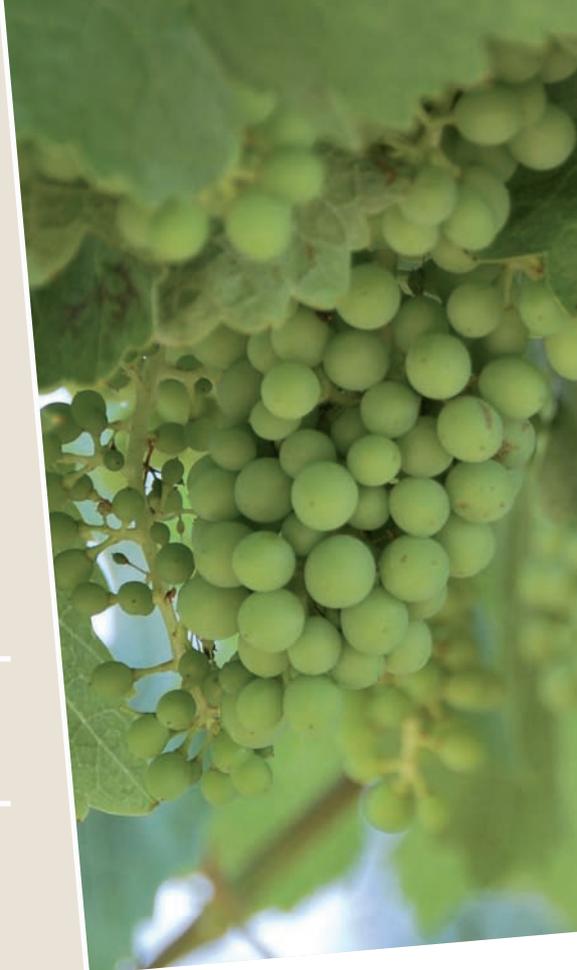
*Franciacorta Brut is straw yellow with
golden reflections; it has an aroma of
delicate flowery notes.*

*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





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:
VITIGNI A BACCA BIANCA

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:
WHITE BERRIED GRAPES

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





ECCO **GRETA**, IL
FRANCIACORTA EXTRA BRUT,
È DEDICATO ALLA FIGLIA DI
LUIISA E TIZIANO.

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 FRANCIACORTA IS
DEDICATED TO ANOTHER IMPORTANT
WOMAN OF MY LIFE:
MY DAUGHTER GRETA*

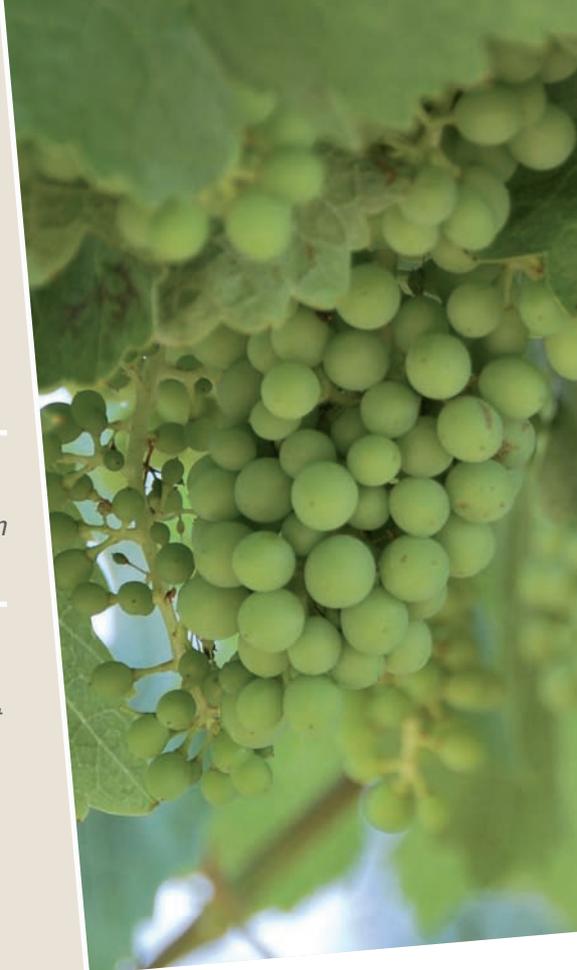
*It is composed of Chardonnay and Pinot
oir vinified as a white wine with ageing on
the lees longer than 24 months.*

*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





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

È un rosé 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:
MINIMO 30% PINOT NERO,
COME DA DISCIPLINARE

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.*

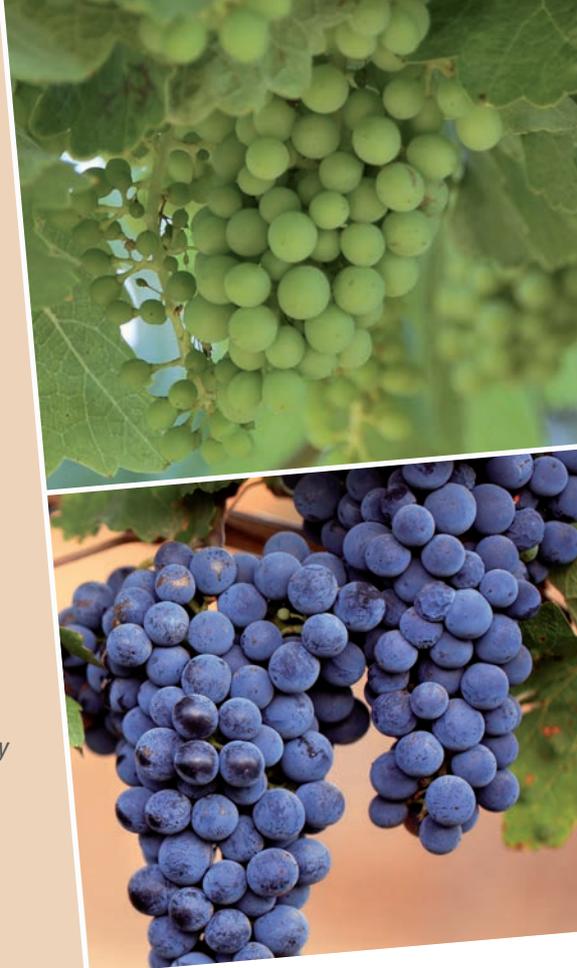
It is a rosé, very fresh, pleasant but also well structured and balanced; its very soft and delicate pink finds its highest exaltation in the tulip-shaped glass Franciacorta, where you can also perfectly perceive its considerable floral and fruity notes.

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

GRAPE VARIETY:
MINIMUM 30% PINOT NOIR,
AS PRESCRIBED

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





FOREVER YOUNG SATÈN

NEW ENTRY IN CASA BRUTELL, UN VINO GIOVANE, DAL GUSTO DECISAMENTE GRAFFIANTE: IL FRANCIACORTA SATÈN YOUNG.

NASCE DALLA VOGLIA DI SODDISFARE GLI APERTIVI VELOCI DI UN PUBBLICO PIÙ GIOVANE E DAI RITMI FRENETICI.

Il Franciacorta Satèn Young, ha un tempo di affinamento sui lieviti di 24 mesi e qualche giorno.

Mentre lo si degusta si percepisce un gusto più incisivo e vivace, grazie alla sua acidità e mineralità, distinguendosi sempre per il suo perlage fine e persistente caratteristico dei nostri prodotti.

Fresco, sapido e avvolgente, ha un gusto di mela verde, agrumi, vaniglia e acacia, che lo rendono più adatto per un inizio serata, o perché no, un happy hour.

Un vino non banale, da provare, abbinato ad una semplice pizza margherita o davanti a un buon tagliere di salumi e formaggi freschi.

FOREVER YOUNG SATÈN

A NEW ENTRY IN BRUTELL WINE HOUSE, THIS YOUNG WINE HAS A DECIDEDLY SHARP TASTE: IT IS SATÈN YOUNG FRANCIACORTA.

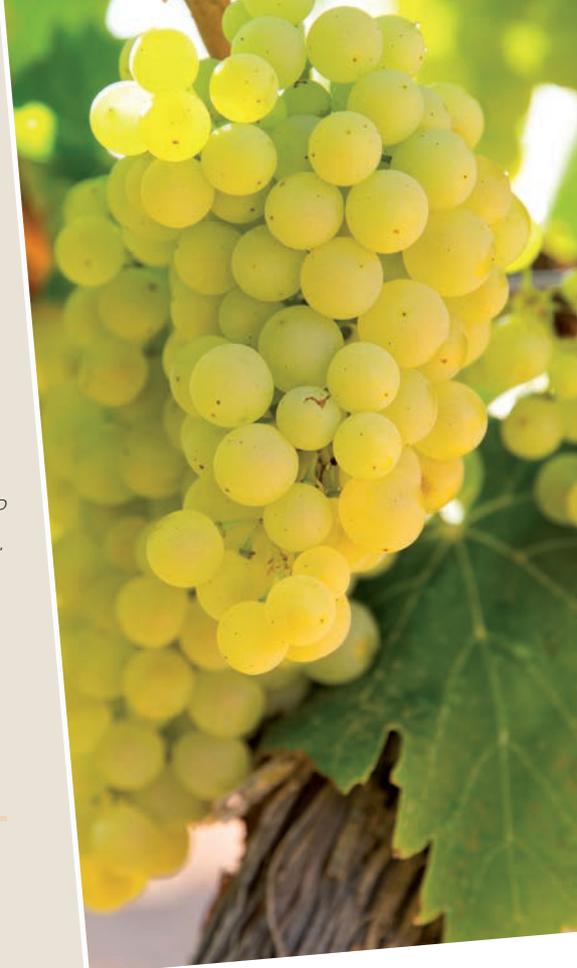
THIS WINE BORN TO SATISFY THE FAST APERTIFS OF A YOUNGER, FRENZIED PUBLIC.

Young Satèn Franciacorta stays on the lees for 24 months and a few days.

While degustating, its taste becomes more sharp and lively thank to its acidity and minerality, yet keeping its fine, lingering perlage, which is a distinctive feature of our products.

Full-bodied, fresh and enveloping, its taste, reminding of green apple, citrus fruits, vanilla and acacia, makes it the appropriate choice for an early night or – why not – for a happy hour.

A wine not a bit ordinary, a “must try”, suitable to accompany some plain pizza margherita or a good plate of cold cuts and fresh cheeses.



FOREVER YOUNG SATÈN





FOREVER YOUNG BRUT

CON UN TEMPO DI
AFFINAMENTO SUI LIEVITI
DI 18 MESI E UN GIORNO,
NASCE IL FRANCIACORTA
BRUT YOUNG, LE CUI UVE
PROVENGONO IN PARTE
DA TERRENI TERRAZZATI
ESPOSTI A SUD.

Come il Franciacorta saten young, è un prodotto pensato per accompagnare aperitivi, rinfreschi e catering.

Semplice ma non banale, ha un perlage delicato, fine e persistente.

In bocca esplodono gusti che ricordano il sottobosco, i profumi spaziano dal lampone al fiore di bianco spino, passando per quello d'acacia, ma possiamo percepire anche una leggera nota speziata.

Lo contraddistingue il suo retrogusto di mandola amara, fine delicato e non invasivo che accoppiato alla sua freschezza, invoglia ad essere sorseggiato più e più volte.

Un vino da abbinare a formaggi erborinati, ma non troppo piccanti ed a piatti più strutturati, ma non troppo grassi. arrosti e primi piatti a base di pasta.

FOREVER YOUNG BRUT

YOUNG BRUT FRANCIACORTA IS BORN AFTER STAYING ON THE LEES FOR 18 MONTHS AND ONE DAY. YOUNG BRUT'S GRAPES COME PARTLY FROM TERRACED SOILS FACING SOUTH.

Like young saten Franciacorta, it is a product thought for accompanying appetizers, cocktail parties and catering dinners.

While degustating, its taste becomes more sharp and lively thank to its acidity and minerality, yet keeping its fine, lingering perlage, which is a distinctive feature of our products.

Full-bodied, fresh and enveloping, its taste, reminding of green apple, citrus fruits, vanilla and acacia, makes it the appropriate choice for an early night or – why not – for a happy hour.

A wine not a bit ordinary, a “must try”, suitable to accompany some plain pizza margherita or a good plate of cold cuts and fresh cheeses.



FOREVER YOUNG BRUT





VINT

ROSSO RUBINO CON UN PROFUMO INTENSO CHE RICORDA LA CILIEGIA E LA PRUGNA SOTTO SPIRITO, IL VINT È IL NUOVO VINO FERMO CHE SI UNISCE ALLA SQUADRA BRUTELL.

Deciso ed elegante, al naso possiamo sentire spezie come la cannella.

Raccomandato per accompagnare carni importanti e corpose come una fiorentina. È una novità che vi lascerà senza parole!

VINT

RUBIN RED WITH AN INTENSE AROMA THAT REMINDS CHERRY AND PLUM IN ALCOHOL, THE VINT IS THE NEW STILL WINE THAT JOINS THE BRUTELL TEAM.

Vint is winey, structured with a strong tannin. Decisive and elegant, we can feel spices like cinnamon.

Recommended to be served with important and full-bodied meat like Fiorentina this wine is a novelty that will leave you speechless.



VINT





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)

