



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

LUISA AGRETA

FRANCIACORTA
BRUT ROSÉ

GRETA

FRANCIACORTA
EXTRA BRUT

LUCIA

FRANCIACORTA
BRUT SATÈN

DUILIO

FRANCIACORTA
BRUT

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 24 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
24-month maturation upon its natural
fermenting agents.*

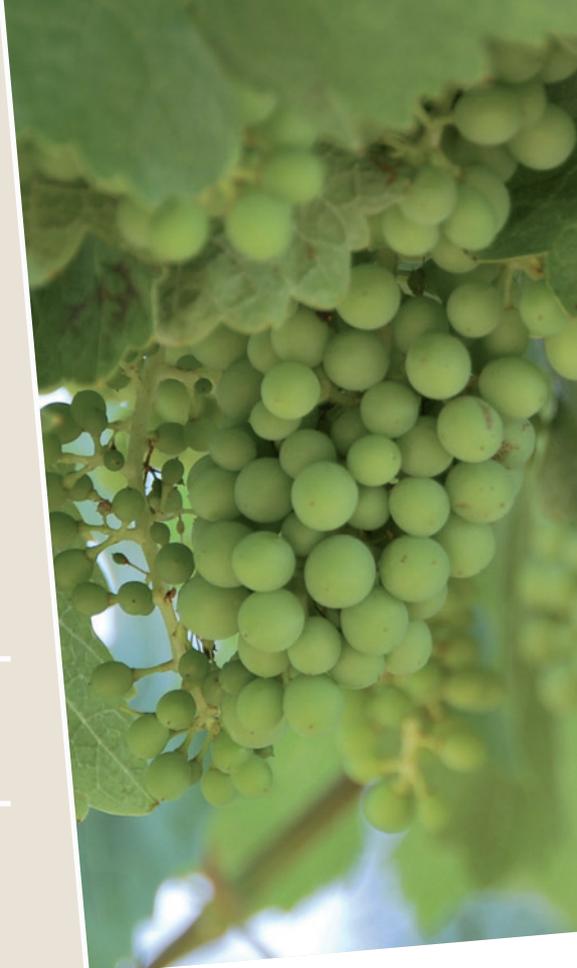
*Franciacorta Brut is straw yellow with
golden reflections; it has an aroma of
delicate flowery notes.*

*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 malo
lattica 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 sughì 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 SATÈN 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 esplode una forte freschezza e
mineralità.

Questo vino, caratterizzato da struttura
e secchezza, è estremamente versatile
e si abbina facilmente a ogni tipo di
piatto.

È particolarmente indicato per chi
predilige vini forti e decisi.
L'abbinamento ideale e straordinario
è con La Crociata alla Bonacolsi:
un salume antico, massaggiato,
aromatizzato, piegato "a libro", cucito
a mano su tre lati e stagionato tra due
pezzi di legno. Si distingue per il suo
gusto dolce e delicato, dal sapore e
profumo inconfondibili.



*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.*

*This wine, characterized by its structure
and dryness, is extremely versatile and
pairs easily with every type of dish. It's
particularly suitable for those who prefer
strong, bold wines.*

*Its ideal and extraordinary pairing is with
La Crociata alla Bonacolsi: an ancient
cured meat, massaged, flavored, folded
"like a book," hand-sewn on three sides,
and aged between two pieces of wood.
It stands out for its sweet and delicate
taste, with an unmistakable flavor and
aroma.*

GRETA



MAESTRIAE
NOBILI TRADIZIONI DEL GUSTO





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 70% PINOT NERO

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 70% PINOT NOIR

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





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)

