



BRUNI

1901

Eccellenza di Calabria

cc. Bruni





Storia della CANTINA BRUNI

UNA PASSIONE LUNGA 4 GENERAZIONE



Cantine Bruni... una passione da quattro generazioni!



Narra una leggenda che Melisso o Melisséo, principe cretese al seguito di Minosse in Sicilia, dopo la morte del suo re, riprende il mare e, sbattuto dai flutti lungo la costa calabro-ionica approda in quella contrada, che dalla colonia da lui fondata viene appunto chiamata Melissa. Qui i suoi sudditi, dediti all' agricoltura e già molto esperti nell' arte di coltivare la vite, trasformano la campagna che è fertilissima, in lussureggianti vigneti da cui ottengono un vino molto prelibato per bontà e raffinatezza, di gusto. In età romana Melissa ritorna agli onori della cronaca ad opera di Ovidio che la ricorda nelle "Metamorfosi" come luogo ameno, ricco di vigne, non lontano da Crotona. Leggenda e storia dunque che ci lasciano dedurre che fin da epoche assai remote, Melissa avesse una lunga tradizione a cui sono rimasti fedeli sia i contadini sia i melissesi produttori di vino. Nel corso dei decenni il vino Melissa, consegue sempre più lusinghieri apprezzamenti, tanto che la famiglia Bruni, attraverso l'intraprendenza e lo spirito di iniziativa di "Mario Bruni", nel 1934, per la prima volta produce una bottiglia di vino recante l' etichetta "Melissa". Il vino viene presentato alla terza mostra nazionale dell' agricoltura di Firenze, dove consegue il primo diploma ufficiale di qualificazione con medaglia d' oro. Inizia così l'ascesa sul mercato, del tipico Vino Melissa, che ben presto assumerà la denominazione di vino D.O.C. I nostri vitigni idonei alla produzione del vino, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione, con particolare attenzione al Gaglioppo. Le tenute sono situate in agro di Melissa e Carfizzi. Le varietà maggiormente coltivate dall'azienda sono: il Gaglioppo, il Magliocco, il Greco Bianco, la Malvasia, il Syrah, Cabernet – Sauvignon, lo Chardonnay, Trebbiano, Pecorello e Mandonico.

MOSTRA NAZIONALE DELL'AGRICOLTURA - FIRENZE

MAGGIO 1934 - XII

DIPLOMA DI MEDAGLIA D'ORO

Rilasciato a **Bruni Mario - Melissa**

per aver partecipato alla Mostra nella Sezione Vini

giugno 1934 - XII

The Story of **CANTINA BRUNI**

FOUR GENERATIONS OF PASSION



Cantina Bruni Winery ... Four generations of passion!



According to a legend, after the death of the King Minos in Sicily, the Cretan prince Melisso or Melisséo chooses to sail again. The current drags him towards the Ionic coast of Calabria where he landed. In this idyllic place, he decided to create a community which will be known as Melissa in honour of its founder. In this location, Melisséo and his vassals, which had experience in the growing of vines, turn these fertile lands into verdant vineyards from which comes from a delicious refined wine. During the Roman era, Melissa appears again in the "Metamorphosis" of Ovid. The Latin poet cites Melissa close to Crotona, as a pleasant place characterized by a great extent of vineyards. These legends make us aware of the fact that Melissa has a wine-making tradition to which his habitants and farmers remain faithful.

Over the decades, the Melissa wine becomes increasingly appreciated. In the 1934 The Bruni Family, thanks to Mario Bruni and his exceptional resourcefulness and spirit of enterprise, produce for the first time a wine bottle with a "Melissa" label. The wine has been presented to the third national agriculture exhibition in Florence where obtained the first official qualification certificate with gold-medal.

In this way begins the ascent of the Melissa wine which in a short time obtained the D.O.C (registered designation of origin) denomination. Our vineyards, suitable for wine production, are those belonged to the traditional practice of cultivating grapes, above all, with reference to Gaglioppo. Our estates are in Melissa and Carfizzi sites.



I Vigneti **CANTINA BRUNI**

UNA PASSIONE LUNGA 4 GENERAZIONE



Cantine Bruni... una passione da quattro generazioni!



L'azienda Bruni si sviluppa su una superficie di circa 70 ettari, di cui 16 sono destinati alla coltivazione di vigneti. Essi sorgono nella località denominata "Martorano" nel comune di Carfizzi e nella località denominata "La Sorbia" nel comune di Melissa. Il sistema di allevamento adottato è prevalentemente il cordone speronato. Le rese variano dai 55 ai 90 quintali per ettaro e la raccolta delle uve viene effettuata manualmente. Nella tenuta attualmente vengono coltivate tre varietà di vitigni autoctoni:

Greco Bianco, Gaglioppo e Magliocco da cui nasce la nostra linea "CIRO' DOC".

Le altre varietà di vitigni coltivate sono:

Malvasia, Syrah, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Trebbiano, Pecorello e Mantónico.

Dalla raccolta e vinificazione delle uve di questi vitigni, vengono prodotte, in base alle proprie caratteristiche, le nostre bottiglie di IGT Calabria "Nobili Melissesi" e "San Giu".

I nostri vini vengono prodotti esclusivamente con uve di nostra proprietà, raccolte a mano e vinificate con metodi tradizionali e all'avanguardia.



The vineyards of
CANTINA BRUNI

FOUR GENERATIONS OF PASSION

e.c. Bruni

Cantina Bruni Winery ... Four generations of passion!



The Bruni Estate extends over a surface of approximately 70 hectares, 16 of which have been planted with vineyards. They are in "Martorano" Carfizzi area and in "La Sorba" Melissa area. The Vines Training Method is the spur-pruned cordon. The grape yield per hectare varies between 55 to 90 quintals and grapes harvest is hand-picked. In Bruni Estate 3 types of autochthonous vineyards are present now:

Greco Bianco, Gaglioppo e Magliocco from which are produced our "CIRO' DOC" wines.

The other vineyards types are:

Malvasia, Syrah, Cabernet, Sauvignon, Chardonnay, Trebbiano, Pecorello e Mantonico from which are produced "Nobili Melissesi" and "San Giu" . These wines, thanks to their characteristics, are IGT1 Calabria.

Our Wines are produced only with our hand-picked grapes, winemaking both with traditional and innovative techniques. 1 Typical





La nostra Melissa







Il Vini della
CANTINA BRUNI

UNA PASSIONE LUNGA 4 GENERAZIONE

e.c. Bruni









Cirò

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Rosso Classico

Varietà: Gaglioppo

Area di produzione: Calabria, Melissa (KR) località "La sorbia".

Terreno: Collinare argilloso e calcareo.

Clima: Mediterraneo, con inverni miti ed estati calde ed asciutte.

Resa di uva per ettaro: 60-70 q.li.

Vinificazione: Raccolta manuale nel mese di Ottobre. Fermentazione tradizionale con macerazione per 20 giorni, svinatura e pressatura soffice.

Maturazione: In serbatoi di acciaio inox. Affinamento in barriques di rovere Francese per 4 mesi.

Note degustative e olfattive: Dal colore rosso rubino intenso dai riflessi arancio, molto profumato, corposo, leggermente tannico.

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento con pietanze di carni rosse, grigliate, cacciagione e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: Si consiglia di servirlo a 18-20 °C

Alcool: 13,5 %

Grapes varieties: Gaglioppo

Production area: "La Sorbia" in Melissa, province of Crotone (Italy)

Soil type: clay limestone and hilly

Climate: Mediterranean with mild winters, hot and dry summers.

Grape yield per hectare: 60-70 quintals.

Vinification: hand-picking in October. Traditional fermentation with maceration for 20 days. Racking and soft pressing.

Ripening: in stainless-steel tanks.

Ageing: the wine is aged in French oak barriques for 4 months.

Tasting notes: "Cirò doc" red wine has deep ruby red hue with orange shades. The wine has a pleasant smell, it is full-bodied and slightly tannic.

Food pairings: "Cirò doc" red wine is best served with red and grilled meats, cheeses and wild games.

Suggested temperature: 18-20 °C.

Alcohol content: 13,5 % vol.

E.C. Bruni



Cirò

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Rosato

Varietà: Gaglioppo

Area di produzione: Calabria, Melissa (KR) località "La sorbia".

Terreno: Collinare argilloso e calcareo.

Clima: Mediterraneo, con inverni miti ed estati calde ed asciutte.

Resa di uva per ettaro: 85 q.li.

Vinificazione: Raccolta manuale seconda settimana di Settembre. Diraspigiatura, pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: In serbatoi di acciaio inox.

Note degustative e olfattive: Dal colore rosso rubino chiaro, dai riflessi rosei, con intensi profumi floreali, fruttati e dal gusto ricco.

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento con carni bianche, con piatti a base di pesce, crostacei e formaggi a paste molle.

Temperatura di servizio: Si consiglia di servirlo a 10-12 °C

Alcool: 13 %

Grape varieties: Gaglioppo (Calabrian autochthonous wine grape variety).

Production area: "La Sorbia" in Melissa, province of Crotone (Italy).

Soil type: clay limestone and hilly.

Climate: Mediterranean with mild winters, hot and dry summers.

Grape yield per hectare: 85 quintals.

Vinification: hand-picking in the second week of September. Destemming and soft pressing. Fermentation controlled temperature.

Ripening: In stainless-steel tanks.

Tasting notes: Pale ruby red hue with pink shades. Intense floral notes and fruity taste.

Food pairings: "Cirò Doc" rosé wine is best served with white meat, seafood dishes, crustaceans and soft cheeses.

Suggested temperature: 10-12 °C.

Alcohol content: 13 % vol.

ee. Bruni



Cirò

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Bianco

Varietà: Greco Bianco 80 %, malvasia 20 %

Area di produzione: Calabria, Melissa (KR) località "La sorbia".

Terreno: Collinare argilloso e calcareo

Clima: Mediterraneo, con inverni miti ed estati calde ed asciutte.

Resa di uva per ettaro: 60-70 q.li.

Vinificazione: Raccolta manuale ultima decade di Settembre. Fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: In serbatoi di acciaio inox.

Note degustative e olfattive: Dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Il suo profumo è floreale e fruttato, dal gusto fresco ed armonico.

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento con antipasti leggeri, crostacei e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: Si consiglia di servirlo a 10-12 °C

Alcool: 12,5 %

Grape varieties: Greco Bianco 80 %, Malvasia 20%

Production area: "La Sorbia" in Melissa, province of Crotona (Italy)

Soil type: clay limestone and hilly.

Climate: Mediterranean with mild winters, hot and dry summers.

Grape yield per hectare: 60-70 quintals.

Vinification: harvesting by hand in the last decade of September. Fermentation controlled temperature.

Ripening: in stainless-steel tanks.

Tasting notes: straw-yellow hue with greenish shades. Fresh and harmonious taste with floral and fruity aromas.

Food pairings: "Cirò Doc" white wine is best served with crustaceans, seafood dishes, and light appetizers.

Suggested temperature: 10-12 °C

Alcohol content: 12,5 % vol.

ef. Bruni



NOBILI Melissese

CALABRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ROSSO

Varietà: Gaglioppo 80 %, Cabernet Sauvignon 20 %

Area di produzione: Calabria, Melissa (KR) località "La sorbia".

Terreno: Collinare argilloso e calcareo.

Clima: Mediterraneo, con inverni miti ed estati calde ed asciutte.

Resa di uva per ettaro: 60-70 q.li.

Vinificazione: Raccolta manuale nel mese di Ottobre. Fermentazione tradizionale con macerazione per 20 giorni, svinatura e pressatura soffice.

Maturazione: In serbatoi di acciaio inox. Affinamento in barriques di rovere Francese per 4 mesi.

Note degustative e olfattive: Dal colore rosso intenso dai riflessi violacei e con spiccati sentori di frutti di boschi. Gusto morbido con tannini ben fusi.

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento con pietanze di carni, salumi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: Si consiglia di servirlo a 18-20 °C

Alcool: 14 %

Grapes varieties: Gaglioppo 80% Cabernet Sauvignon 20%.

Production area: "La Sorbia" in Melissa, province of Crotona (Italy).

Classification: Typical Geographical Indication of Calabria*.

Soil type: clay limestone and hilly.

Climate: Mediterranean with mild winters, hot and dry summers.
grape yield per hectare: 60-70 quintals.

Vinification: harvesting by hand in October.

Traditional fermentation with maceration for 20 days. Racking and soft pressing.

Ripening: in stainless-steel tanks.

Ageing: the wine is aged in French oak barriques for 4 months.

Tasting notes: "Nobili Melissese" red wine has deep ruby red hue with violaceous shades. The wine shows a deep notes of berry fruits. Soft taste with tannins merged in the best way.

Food pairings: "Nobili Melissese" red wine is best served with meat dishes, cold cuts and ripened cheeses.

Alcohol content: 14 % vol.

ef. Bruni



NOBILI Melissesi

CALABRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ROSATO

Varietà: Gaglioppo

Area di produzione: Calabria, Melissa (KR) località "La sorbia".

Terreno: Collinare argilloso e calcareo.

Clima: Mediterraneo, con inverni miti ed estati calde ed asciutte.

Resa di uva per ettaro: 85 q.li.

Vinificazione: Raccolta manuale prima decade di Settembre. Diraspigiatura, breve macerazione a freddo con le bucce, pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: In serbatoi di acciaio inox.

Note degustative e olfattive: Dal colore rosa tenue chiaro, con intensi profumi floreali e fruttati. Dal gusto morbido, armonico, brioso e vivace.

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento con piatti delicati.

Alcool: 13 %

Grape varieties: Gaglioppo (Calabrian autochthonous wine grape variety)

Production area: "La Sorbia" in Melissa, province of Crotona (Italy)

Classification: Typical Geographical Indication of Calabria*

Soil type: clay limestone and hilly.

Climate: Mediterranean with mild winters, hot and dry summers.
grape yield per hectare: 85 quintals.

Vinification: harvesting by hand in the first decade of September. Destemming and soft pressing, short and cold maceration with grape skins. Fermentation controlled temperature.

Ripening: in stainless-steel tanks.

Tasting notes: pale pink hue with intense floral notes and fruity aromas. Soft, intense, harmonious and cheerful taste.

Food pairings: "Nobili Melissesi" rosé wine is best served with delicate dishes.

Alcohol content: 13 % vol.

ee. Bruni



NOBILI Melissese

CALABRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

BIANCO

Varietà: Greco Bianco 50 % / Chardonnay 50 %

Area di produzione: Calabria, Melissa (KR) località "La sorbia".

Terreno: Collinare argilloso e calcareo

Clima: Mediterraneo, con inverni miti ed estati calde ed asciutte.

Resa di uva per ettaro: 60-70 q.li.

Vinificazione: Raccolta manuale prima decade di Settembre. Diraspigiatura, pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: In serbatoi di acciaio inox.

Note degustative e olfattive: Dal colore giallo paglierino con delicati sentori di frutta esotica e note floreali. Dal gusto fresco e armonico.

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento con piatti delicati.

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

Alcool: 12,5 %

Grape varieties: Greco Bianco 50% / Chardonnay 50%

Production area: "La Sorbia" in Melissa, province of Crotona (Italy)

Classification: Typical Geographical Indication of Calabria*

Soil type: clay limestone and hilly.

Climate: Mediterranean with mild winters, hot and dry summers.
grape yield per hectare: 60-70 quintals.

Vinification: harvesting by hand in the first decade of September. Destemming and soft pressing. Fermentation controlled temperature.

Ripening: in stainless-steel tanks.

Tasting notes: straw-yellow hue with delicate aroma of exotic fruits and floral notes. Fresh and harmonious taste.

Food pairings: "Nobili Melissese" white wine is best served with delicate dishes.

Suggested temperature: 10-12 °C

Alcohol content: 12,5 %

ee. Bruni



San Giu

CALABRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ROSSO

Varietà: Cabernet Sauvignon 50 %, Syrah 25 % e Gaglioppo 25 %

Area di produzione: Calabria, Melissa (KR) località "La sorbia".

Terreno: Collinare argilloso e calcareo.

Clima: Mediterraneo, con inverni miti ed estati calde ed asciutte.

Resa di uva per ettaro: 60-70 q.li.

Vinificazione: Uve rigorosamente selezionate, raccolte manualmente nel mese di Ottobre e vinificate con metodi all' avanguardia, svinatura e pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: In serbatoi di acciaio inox, affinato in barriques di rovere Francese per 9 mesi, successivamente 6 mesi in bottiglia.

Note degustative e olfattive: Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso, un profumo molto persistente con sentori di amarena e mora matura, al palato è strutturato ma ancora in evoluzione, abbastanza morbido, dotato di leggera residua tannicità.

Abbinamenti: Consigliamo di abbinarlo con carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi.

Temperatura di servizio: Servire a 18-20 °C

Alcool: 14,5 % vol

Grape varieties: Cabernet Sauvignon 50%, Syrah 25%, Gaglioppo 25%

Production area: "La Sorbia" in Melissa, province of Crotona (Italy)

Classification: Typical Geographical Indication of Calabria*

Soil type: clay limestone and hilly

Climate: Mediterranean with mild winters, hot and dry summers.

Grape yield per hectare: 60-70 quintals.

Vinification: rigorously selected grapes, hand-picking in October. Vinification with the use of new methodology. Racking and soft pressing. Fermentation controlled temperature.

Ripening: in stainless-steel tanks.

Ageing: the wine is aged in French oak barriques for 9 months, successively in bottle for 6 months.

Tasting notes: "San Giù" red wine has a deep ruby red hue. The wine shows a deep note of blackberry and ripe- black cherry flavour. These flavours emerged on the palate, but they are still evolving. "San Giu" red wine is enough soft, and it is characterized by a tannic residuum.

Food pairings: the wine is best served with red meat, roasts, wild games and cheeses.

Suggested temperature: 18-20 °C

Alcohol content: 14,5 % vol

eef. Bruni

Survia

IGT Calabria

Rosso 2016



Varietà: Cabernet Sauvignon 80%, Syrah 20%

Area di produzione: Calabria, Melissa (KR) località "La Sorbia"

Note degustative: Ottenuto da un'accurata selezione dei migliori grappoli raccolti a mano. Ne segue un appassimento naturale. Rosso intenso e di grande struttura, dai riflessi violacei con spiccati sentori di frutti di bosco.

Abbinamenti: Si abbina con pietanze di carni, salumi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: Si consiglia di servirlo a 18-20 °C

Alcool: 14,5 %

Grapes varieties: Cabernet Sauvignon 80%, Syrah 20%

Production area: Calabria, Melissa (KR) locality "La Sorbia"

Soil type: Obtained from a careful selection of the best hand-picked bunches. Natural drying follows. Intense red and great structure, with violet reflections with strong hints of wild berries.

Food pairings: It goes well with meat dishes, cured meats and aged cheeses.

Suggested temperature: 18-20 °C.

Alcohol content: 14,5 % vol.

Mario Bruni



AMBI
BRUNI
1901



BRUNI

1901

Vigne e Cantine - Loc. Sorbìa
Via Cosenza, 1 - Tel./Fax 0962.835383
MELISSA - KR - ITALIA

www.cantinebruni.it
info@cantinebruni.it



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

cc. Bruni