



TENUTA  BRUNO

“Una storia di famiglia, un racconto di territorio”



WHERE NATURE MEETS WINE

Dove la Natura Incontra il Vino

Dalle uve autoctone di Tenuta Bruno, coltivate con cura secondo la tradizione e nel rispetto dei ritmi della biodinamica, nasce un racconto di terra e passione. Ogni grappolo porta con sé l'essenza del territorio, trasformandosi in vini pregiati, spumanti eleganti e mosti d'uva di qualità superiore. Qui, la natura guida la mano dell'uomo, e ogni sorso racconta una storia di dedizione, autenticità e amore per la propria terra.

From the native grapes of Tenuta Bruno, carefully cultivated according to tradition and in respect of biodynamic rhythms, a story of land and passion takes shape. Each cluster carries the essence of the territory, transforming into fine wines, elegant sparkling wines, and premium-quality grape musts. Here, nature guides the hand of man, and every sip tells a story of dedication, authenticity, and deep love for the land.



WWW.TENUTABRUNO.IT

DEEP ROOTS, A FAMILY VISION

Radici profonde, Visione di famiglia

Tenuta Bruno nasce negli anni Sessanta a Torremaggiore, dove il lavoro della terra seguiva il ritmo naturale delle stagioni. Negli anni Novanta, Angelo Bruno trasforma questa eredità in una visione vitivinicola consapevole: le vigne diventano il cuore dell'azienda e le uve raccontano il territorio attraverso vini, spumanti e prodotti della tradizione. Oggi, su 25 ettari di cui 10 vitati, Salvatore Bruno guida la Tenuta seguendo le uve dalla vigna alla cantina, con tecnologie moderne in armonia con la tradizione. La filosofia dell'azienda punta su agricoltura biodinamica, valorizzazione delle varietà autoctone e qualità senza compromessi, custodendo un'eredità autentica di storia, territorio e passione.

Tenuta Bruno was founded in the 1960s in Torremaggiore, where working the land followed the natural rhythm of the seasons. In the 1990s, Angelo Bruno transformed this heritage into a conscious winemaking vision: the vineyards became the heart of the estate, and the grapes began to express the territory through wines, sparkling wines and traditional products. Today, across 25 hectares, 10 of which are planted with vineyards, Salvatore Bruno leads the estate, guiding the grapes from vineyard to cellar, combining modern technologies with respect for tradition. The company's philosophy is rooted in biodynamic agriculture, the enhancement of native grape varieties and an uncompromising commitment to quality, preserving an authentic legacy of history, terroir and passion.







THE WINES

I Vini

I vini di Tenuta Bruno nascono dall'incontro tra una terra generosa, il rispetto dei suoi ritmi naturali e una visione agricola autentica. Ogni etichetta è espressione delle varietà autoctone coltivate nei nostri vigneti, dove tradizione e attenzione alla qualità guidano ogni scelta, dalla vigna alla bottiglia.

Tenuta Bruno wines are born from the meeting of a generous land, respect for its natural rhythms, and an authentic agricultural vision. Each label is an expression of the native grape varieties grown in our vineyards, where tradition and a commitment to quality guide every choice, from vineyard to bottle.



IGT PUGLIA

BOMBINO

Dal colore giallo paglierino; bouquet di frutta bianca seguita da nota erbacea e floreale. Fresco al palato, con sentori minerali e dal retrogusto mandorlato.

Tipologia: Vino bianco

Composizione: Bombino 100%

Vinificazione: Diraspatura spremitura soffice, sfeccatura con chiarifica statica a freddo, fermentazione controllata; conservazione a 13 °C

Abbinamenti: Antipasti di mare e terra, sughi leggeri e risotti vari

Temperatura di servizio: 10 -12°C

Grado alcolico: 12% Vol

Straw yellow in colour; the bouquet reveals white fruit aromas followed by delicate herbal and floral notes. Fresh on the palate, with mineral nuances and a distinctive almond finish.

Type: White wine

Grape Variety: 100% Bombino

Vinification: Destemming and gentle pressing; cold static clarification of the must, temperature-controlled fermentation; storage at 13 °C

Food Pairings: Seafood and land-based appetisers, light sauces and a variety of risottos

Serving Temperature: 10 -12°C

Alcohol Content: 12% Vol





IGT PUGLIA

FALANGHINA

Colore giallo paglierino, riflessi verdolini; bouquet complesso ed armonico con note tropicali, agrumate e finale floreale. Al palato note balsamiche, speziate e minerali.

Tipologia: Vino bianco

Composizione: Falanghina 100%

Vinificazione: Diraspatura spremitura soffice, sfeccatura con chiarifica statica a freddo, fermentazione controllata; conservazione a 13 °C

Abbinamenti: Antipasti di mare e terra, sughi leggeri e risotti

Temperaturadi servizio: 10 -12°C

Grado alcolico: 13,50% Vol

Straw yellow in colour with greenish highlights; a complex and harmonious bouquet featuring tropical and citrus notes with a floral finish. On the palate, balsamic, spicy and mineral nuances emerge.

Type: White wine

Grape Variety: 100% Falanghina

Vinification: Destemming and gentle pressing; cold static clarification of the must, temperature-controlled fermentation; storage at 13 °C

Food Pairings: Appetisers, light sauces and a variety of risottos

Serving Temperature: 10 -12°C

Alcohol Content: 13,50% Vol



IGT PUGLIA

NERO DI TROIA ROSATO

Color rosa vivo; al naso rivela un bouquet di frutti rossi, melograno maturo ed agrumi. L'ingresso in bocca è morbido con ottimo equilibrio ed una lunga persistenza aromatica.

Tipologia: Vino rosato

Composizione: Nero di Troia 100%

Vinificazione: Pigiatura, diraspatura e macerazione per una notte con le bucce, spillatura da salasso e fermentazione controllata; conservazione a 13 °C

Abbinamenti: Si abbina egregiamente ai piatti di pesce della buona cucina mediterranea.

Temperatura di servizio: 10 -12°C

Grado alcolico: 12% Vol

Vibrant rose-pink in colour; on the nose it reveals a bouquet of red berries, ripe pomegranate and citrus notes. The palate opens softly, offering excellent balance and a long, aromatic persistence.

Type: Rosé wine

Grape Variety: 100% Nero di Troia

Vinification: Crushing and destemming, followed by overnight skin maceration; racking by saignée method and temperature-controlled fermentation; storage at 13 °C

Food Pairings: Fish dishes from Mediterranean cuisine

Serving Temperature: 10 -12°C

Alcohol Content: 12% Vol





IGT PUGLIA

PRIMITIVO ROSATO

Dal colore rosa intenso, esprime al naso profumi intensi di frutti rossi freschi, melograno maturo e delicate note agrumate. Al palato si presenta morbido e avvolgente, ben equilibrato e con una lunga persistenza aromatica.

Tipologia: Vino rosato

Composizione: Primitivo 100%

Vinificazione: Pigiatura, diraspatura e macerazione per una notte con le bucce, spillatura da salasso e fermentazione controllata; conservazione a 13 °C

Abbinamenti: Piatti di pesce della buona cucina mediterranea

Temperatura di servizio: 10 -12°C

Grado alcolico: 12% Vol

Deep pink in colour, it reveals intense aromas of fresh red fruits, ripe pomegranate and delicate citrus notes on the nose. On the palate it is soft and enveloping, well balanced, with a long aromatic persistence.

Type: Rosé wine

Grape Variety: 100% Primitivo

Vinification: Crushing and destemming, followed by overnight skin maceration; racking by saignée method and temperature-controlled fermentation; storage at 13 °C

Food Pairings: Fish dishes from Mediterranean cuisine

Serving Temperature: 10 -12°C

Alcohol Content: 12% Vol





IGT PUGLIA

NERO DI TROIA

Colore rosso rubino; profumo di frutti di bosco, violette e spezie dolci. In bocca è equilibrato, armonico, con tannini morbidi.

Tipologia: Vino rosso

Composizione: Nero di Troia 100%

Vinificazione: Diraspatura pigiatura, fermentazione con maceratura bucce a temperatura controllata, malolattica spontanea; affinamento 3 mesi in bottiglia

Abbinamenti: Arrostiti di carne rossa e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Grado alcolico: 13,50% Vol

Ruby red in colour; the bouquet reveals aromas of wild berries, violets and sweet spices. On the palate it is well-balanced and harmonious, with soft, rounded tannins.

Type: Red wine

Grape Variety: 100% Nero di Troia

Vinification: Destemming and crushing, fermentation with skin maceration at controlled temperature, spontaneous malolactic fermentation; aged for 3 months in bottle

Food Pairings: Roasted red meats and aged cheeses

Serving Temperature: 18–20 °C

Alcohol Content: 13,50% Vol





IGT PUGLIA

PRIMITIVO

Rosso luminoso e di buona consistenza, eleganti profumi floreali e di frutta fresca. Entusiasma la complessità con sentori e profumi specifici derivati da una prolungata macerazione a freddo.

Tipologia: Vino rosso

Composizione: Primitivo 100%

Vinificazione: Diraspatura pigiatura, fermentazione con maceratura bucce a temperatura controllata, malolattica spontanea; affinamento 3 mesi in bottiglia

Abbinamenti: Accompagna i piatti della cucina tipica pugliese.

Temperatura di servizio: 18 -20°C

Grado alcolico: 13,50% Vol

Bright ruby red in colour with good structure; elegant floral aromas and fresh red fruit on the nose. The wine stands out for its complexity, with distinctive aromas and flavours derived from extended cold maceration.

Type: Red wine

Grape Variety: 100% Primitivo

Vinification: Destemming and crushing, fermentation with skin maceration at controlled temperature, spontaneous malolactic fermentation; aged for 3 months in bottle

Food Pairings: Ideal with traditional Apulian cuisine

Serving Temperature: 18-20 °C

Alcohol Content: 13,50% Vol





IGT PUGLIA

911 - SPUMANTE

Colore bianco brillante dal profumo delicato con note di frutta, perlage fine e delicato, accompagnato dal gusto fresco e floreale.

Tipologia: Spumante Extra Dry Metodo Charmat

Composizione: Bombino 100%

Vinificazione: Ottenuto il vino base, viene posto in autoclave, dove avviene la rifermentazione a temperatura controllata per la presa di spuma. Successivamente viene imbottigliato con sistema isobarico

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo o con dessert di frutta

Temperatura di servizio: 8 -10°C

Grado alcolico: 12% Vol

Bright pale straw in colour, with a delicate bouquet featuring fruity notes. The perlage is fine and persistent, accompanied by a fresh, floral palate.

Type: Extra Dry Sparkling Wine – Charmat Method

Grape Variety: 100% Bombino

Vinification: Once the base wine has been obtained, it is transferred to autoclaves, where secondary fermentation takes place at controlled temperature for the development of the sparkle. It is then bottled using an isobaric system

Food Pairings: Excellent as an aperitif or paired with fruit-based desserts

Serving Temperature: 8 -10°C

Alcohol Content: 12% Vol



TOUR OF THE WINERY

Tour della Cantina

I visitatori, enoturisti e appassionati di tutto il mondo possono visitare la cantina guidati dal nostro personale, per conoscere le fasi della produzione e degustare alcuni vini.

Visitors, wine tourists and enthusiasts from all over the world can visit the winery guided by our staff, to learn about the production phases and taste some of the wines.

Salvatore Bruno

PERIODO APERTURA
OPENING SEASON

Tutto l'anno
All the year

ORARIO APERTURA
OPENING HOURS

Venerdì e Sabato
Friday and Saturday
da/from 15,30 a/to 19,30



ASSOCIAZIONE VITIVINICOLA DELLA
PUGLIA
VINUM
N. 1000
N. 1000

TENUTA BRUNO
TENUTA BRUNO
TENUTA BRUNO
TENUTA BRUNO
S.P.A.

TENUTA BRUNO

TENUTA BRUNO

TENUTA BRUNO

TENUTA BRUNO

lio
vino
di Puglia

TENUTA BRUNO



TENUTA  BRUNO

Via Casalvecchio, km 1.700
Torremaggiore (FG) ITALY

Tel. +39 0882 392347
Cell. +39 328 4786965

info@tenutabruno.it
www.tenutabruno.it

