



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2013



Vino di solenne eleganza, schietto e puro, come il grande Sangiovese. Al naso si dispiegano fragranze di prugna e di piccoli frutti di bosco, sfumature speziate, tocchi di tabacco impreziositi da un cenno di mineralità. Al palato regala una trama ricca e spessa, sostenuta da un'acidità di buon nerbo e da tannini eleganti e fitti, che si distendono in un lungo finale.

Tipologia DOCG

Al naso Naso intrigante nella sua giovane classicità, risalta di ciliegia visciola fragrante e succosa.

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

In bocca Ingresso intenso, termina piacevolmente tannico e sapido al palato.

Affinamento in botte 36 mesi in botti di rovere di Allier da 16-33-54 hl.

Abbinamenti Cacciagione, agnello, carni rosse alla griglia e formaggi maturi.

Affinamento in Bottiglia Presso le nostre cantine a partire da 6 mesi.

Produzione 50.000 bottiglie.

Colore Brillante rosso rubino con bagliori porpora, di bella intensità e vivacità.