



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2015



Il vino dal colore profondo e intenso, frutto di un'estate generosa, si apre in un sorso ampio e viscerale con accavallarsi di fragranza di prugna e frutti rossi, note di tabacco, sfumate da un soffio di cuoio e cioccolato. In una bocca elegante e avvolgente, il tannino fitto e compatto regala lo slancio per un finale invitante, lungo e sapido.

Tipologia DOCG

Al naso Intrigante nella sua giovane classicità, risalta note fruttate mature impreziosite da una speziatura variegata.

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

In bocca Si offre con schiettezza con un ingresso intenso che 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 58.000 bottiglie.

Colore Brillante rosso rubino con riflessi granati.