



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2017



Il colore rosso rubino intenso e caldo anticipa un aroma di ampio respiro corredato da note di frutta polposa e matura arricchite da sfumature speziate, note di sottobosco e piacevoli sentori balsamici. In bocca una trama tannica fitta e setosa mirabilmente sostenuta da una fragrante acidità guida con grande eleganza ad un finale lungo e persistente.

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 70.000 bottiglie.

Colore Brillante rosso rubino con riflessi granati.