



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2018



Il colore rosso rubino luminoso e brillante introduce un aroma tipico caratterizzato da note di prugna matura e bacche di bosco che si fondono con una fragrante speziatura, suggestioni balsamiche e tocchi di tabacco biondo. In bocca si dispiega tonico e dinamico, sostenuto da tannini fini e eleganti che in compagnia di una succosa acidità conducono ad un finale di sapida e minerale persistenza.

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.