



MASTROJANNI



Brunello di Montalcino *Vigna Loreto*

2017

Il ciottolo ed il tufo della Vigna Loreto portano alla luce il carattere nobile, potente e unico del Sangiovese di Montalcino. La polposità e la dolcezza del frutto si fondono mirabilmente con l'energia e la forza di un tannino fitto e levigato che, rinvigorito da una acidità viva e succosa, conduce a un finale sapido e di persistente lunghezza.

Tipologia DOCG

Al naso Note di frutta rossa matura, impregiate dall'abbraccio delle spezie orientali e dalla foglia di tabacco fresco.

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

In bocca Attacco ampio e avvolgente, sostenuto da un tannino potente e maturo, progredisce in un finale setoso ed elegante.

Affinamento in botte 36 mesi in botti di rovere di Allier da 16-25-33 hl.

Abbinamenti In buona compagnia, per apprezzare a pieno la sua eleganza.

Affinamento in Bottiglia 6-8 mesi.

Produzione 7.000 bottiglie.

Colore Rosso rubino profondo e brillante.