MASTRO JANNI

Brunello di Montalcino

Vigna Loreto

2012

Il terreno di ciottolo e tufo della vigna Loreto, che guarda il nascere del sole, esalta le qualità del Sangiovese autoctono. La stagione estiva 2012, lunga e calda, ma equilibrata, ha consentito una maturazione ideale per questo grande vitigno, dando un vino di mirabile eleganza e personalità, armonico e con un perfetto equilibrio tra la potenza e la freschezza, la forza e la vivacità.

Tipologia DOCG

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

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

Affinamento in Bottiglia 6-8 mesi.

Colore Rosso rubino profondo e brillante.

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

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

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

Produzione 4.800 bottiglie.

Mastrojanni Srl 53024 Castelnuovo dell'Abate
Montalcino (Siena) - Italia
P.I. 10089051006 • +39 0577 835681 • info@mastrojanni.com