MASTRO JANNI



Brunello di Montalcino

Vigna Loreto

2009

Grazie alla bassa produttività dei ceppi in terreno particolarmente magro e ciottoloso, abbiamo ottenuto un Brunello profondo e strutturato con un marcato sentore di frutta fresca che lascia intravedere una brillante storia futura.

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 definito, di particolare intensità e trasparenza.

Al naso Note invitanti di fiori e frutti si integrano a spezie fresche e liquirizia.

In bocca Ingresso potente e deciso, un tannino setoso, fitto e consistente presente chiude un finale ampio e importante.

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

Produzione 8.000 bottiglie.

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