MASTRO JANNI

Brunello di Montalcino

Vigna Loreto

2019

Un inizio di inverno caratterizzato da mesi molto freddi e secchi ha lasciato spazio a una primavera fresca, con abbondanti piogge nel mese di maggio, condizioni che hanno rallentato la fase fenologica del germogliamento. L'estate è stata calda, con temperature che non hanno mai raggiunto picchi eccessivi e piogge a inizio settembre. La vendemmia è stata generosa con un'epoca di raccolta più consona alla tradizione. La selezione e la raccolta delle uve per questo nostro Brunello di Montalcino è avvenuta rigorosamente a mano il primo di ottobre. Le uve sono state selezionate al tavolo di cernita in base alla qualità, diraspate, pigiate e, per caduta gravitazionale, sono state raccolte in vasche di cemento resinato. Qui ha avuto inizio il processo della fermentazione alcolica e, in base al suo andamento, quotidianamente sono stati effettuati rimontaggi o delestage. La permanenza sulle bucce è stata di circa 20 giorni.

Affinamento 36 mesi in botti da 25 hl (Pauscha 2020), 29 hl (Pauscha 2020) e 16 hl (Stockinger 2000).

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.
Numero bottiglie prodotte: 9500.

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