



MASTROJANNI



Brunello di Montalcino *Vigna Schiena d'Asino*

2013

Brunello di grande potenza, purosangue di razza, dall'aromaticità intensa e composita ci regala note di prugna matura e frutti di bosco ampliate dalla morbida sensazione del tabacco biondo e del cuoio antico. Al palato si presenta ricco e concentrato, di rigorosa struttura, sostenuto da una trama tannica fittamente intessuta che si distende in un lungo finale sapido ed elegante.

Tipologia DOCG

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

Affinamento in botte 42 mesi in botti di rovere di Allier da 16 hl.

Affinamento in Bottiglia 12 mesi.

Colore Rosso intenso, fitto e trasparente.

Al naso Prugna matura e frutti di bosco con note di macchia mediterranea.

In bocca Attacco nobile e austero nella progressione, compatto, serrato e sapido, nato per affrontare il tempo.

Abbinamenti Anche solo, in compagnia.

Produzione 5.000 bottiglie.