MASTRO JANNI




# Brunello di Montalcino

## Vigna Schiena d'Asino

**2016**

*Le piante vecchie della vigna ci regalano la massima espressione del Sangiovese autoctono, offrendoci un vino di grandissima personalità e tradizione dove un superbo e variegato bagaglio aromatico si inserisce su un tessuto tannico solido, ma anche fitto e serrato, che insieme ad una acidità in fragrante evidenza è garanzia di superba potenzialità di invecchiamento.*

**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** 6.000 bottiglie.



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