MASTRO JANNI

Brunello di Montalcino

2016

Il vino dal colore rosso rubino vivo e luminoso, si offre al naso con un ricchissimo bagaglio di note di marasca e prugna polposa e matura impreziosite da tocchi speziati, sfumature terrose e minerali e intriganti note di sottobosco. Al sorso la nobile trama tannica del sangiovese si distende serrata e imponente ma anche vellutata, accompagnata da un'acidità di succosa freschezza che dona eleganza e lunga persistenza.

Tipologia DOCG

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

Affinamento in botte 36 mesi in botti di rovere di Allier da 16-33-54 hl.

Affinamento in Bottiglia Presso le nostre cantine a partire da 6 mesi.

Colore Brillante rosso rubino con riflessi granati.

Al naso Intrigante nella sua giovane classicità, risalta note fruttate mature impreziosite da una speziatura variegata.

In bocca Si offre con schiettezza con un ingresso intenso che termina piacevolmente tannico e sapido al palato.

Abbinamenti Cacciagione, agnello, carni rosse alla griglia e formaggi maturi.

Produzione 70.000 bottiglie.

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