



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2017



Il colore rosso rubino intenso e caldo anticipa un aroma di ampio respiro corredato da note di frutta polposa e matura arricchite da sfumature speziate, note di sottobosco e piacevoli sentori balsamici. In bocca una trama tannica fitta e setosa mirabilmente sostenuta da una fragrante acidità guida con grande eleganza ad un finale lungo e persistente.

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.