



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

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 a partire dal 30 settembre, al fine di favorire la complessità e la struttura del sangiovese. 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 e spazzolato. Qui ha avuto inizio il processo della fermentazione alcolica e, in base al suo andamento, quotidianamente sono stati effettuati rimontaggi o delestage.

Affinamento 36 mesi in botti di rovere di Allier, Slavonia e Stiria di volumi compresi tra 16 hl (Pauscha), 33 hl (Stockinger) e 54 hl (Gamba).

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

Numero bottiglie prodotte: 77.000.

Colore Brillante rosso rubino con riflessi granati.

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