



MASTROJANNI



Brunello di Montalcino *Vigna Schiena d'Asino*

2008

La maturità delle viti della Schiena d'Asino ha preso a piene mani il meglio dell'alternanza fra caldo e freddo che ha caratterizzato questa annata per donarci un Brunello che affascina con un tannino unico, connubio di forza della terra e fresca acidità.

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 Frutta rossa matura e balsamica macchia mediterranea.

In bocca Attacco nobile e austero, pieno e sapido, nato per affrontare il tempo.

Abbinamenti Anche solo, in compagnia.

Produzione 5.400 bottiglie.