



MASTROJANNI



Brunello di Montalcino *Vigna Schiena d'Asino*

2010

La grande luce e le fresche notti del settembre 2010 hanno esaltato la nobile austerità che solo le vecchie viti della Schiena d'Asino possono e sanno trasformare in un vino unico per profondità e lunghezza.

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 4.500 bottiglie.