MASTRO JANNI

Brunello di Montalcino

Vigna Schiena d'Asino

2007

Dalle uve della nostra vigna più vecchia l'annata 2007 con i suoi lunghi tempi di maturazione ci ha donato un Brunello che meraviglia per corpo e finezza, per potenza e eleganza.

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 rubino molto intenso, con tenui riflessi granata.

Al naso La sottile vaniglia si integra alle spezie e alle foglie di tabacco.

In bocca Attacco ampio e austero, pieno e sapido, pronto ad affrontare il tempo.

Abbinamenti Grandi formaggi stagionati e carni al sugo e brasati. Capretto adulto alla brace.

Produzione 5.100 bottiglie.

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