MASTRO JANNI

Brunello di Montalcino

Vigna Schiena d'Asino

2016

Le piante vecchie della vigna ci regalano la massima espressione del Sangiovese autoctono, offrendoci un vino di grandissima personalità e tradizione dove un superbo e variegato bagaglio aromatico si inserisce su un tessuto tannico solido, ma anche fitto e serrato, che insieme ad una acidità in fragrante evidenza è garanzia di superba potenzialità di invecchiamento.

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 Prugna matura e frutti di bosco con note di macchia mediterranea.

In bocca Attacco nobile e austero nella progressione, compatto, serrato e sapido, nato per affrontare il tempo.

Abbinamenti Anche solo, in compagnia.

Produzione 6.000 bottiglie.

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