MASTRO JANNI

Brunello di Montalcino

Vigna Schiena d'Asino

2018

Le vecchie viti della Vigna Schiena d'Asino ci regalano la massima espressione del Sangiovese autoctono, offrendoci un vino di grandissima personalità, tradizione e eleganza dove la trama tannica finemente tessuta amplifica il complesso e variegato corredo aromatico. La tensione di un tannino integro con lo slancio di una dinamica acidità sono garanzia di uno straordinario potenziale 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